



Prefeitura de Joinville

EDITAL SEI Nº 0072015/2015 - SAP.USU.ALI

Joinville, 04 de fevereiro de 2015.

PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2015

O Município de Joinville, com sede na Avenida Hermann August Lepper nº 10, Centro, Joinville/SC – CEP: 89.221-901, por intermédio da Unidade de 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 PRESENCIAL** do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM** para o **Registro de Preços**, visando a **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, Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, 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 - Análises das Amostras;

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

Anexo IX - Rotulagem;

Anexo X - Termo de Referência;

Anexo XI - Endereço das Unidades Escolares de Rede Municipal de Ensino;

Anexo XII – Minuta da Ata de Registros de Preços;

Anexo XIII – Minuta do Contrato;

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

Anexo XV - Legenda de Documentos Provenientes do Processo SEI nº 15.0.000110-1.

1 – DA LICITAÇÃO

1.1– Do Objeto do Pregão

1.1.1 – A presente licitação tem como objeto o **Registro de Preços**, visando a **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 máximo para a aquisição do objeto deste pregão é de R\$ 9.877.997,30 (nove milhões, oitocentos e setenta e sete mil, novecentos e noventa e sete reais e trinta centavos), irrealizáveis, conforme disposto do Anexo I deste Edital.

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

Data/Hora: Dia 18/02/2015 até as 09:00 horas.

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

1.3 – Abertura da Sessão.

Data/Hora: Dia 18/02/2015 às 09:05 horas.

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

1.4 – Da Execução da Licitação

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

1.5 – O Edital e seus Anexos encontram-se disponíveis no endereço eletrônico da Prefeitura Municipal de Joinville, na página <http://www.joinville.sc.gov.br> podendo, também, ser requerido junto à Unidade de 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 – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

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

2.2 – Não será admitida a participação de proponentes:

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

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

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

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

2.2.5 – É vedada a participação de consórcio.

3 – DO CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR DO CERTAME

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

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

a) Cópia de documento de identidade de fé pública;

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

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

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

3.2.1 – O credenciamento;

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

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

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

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

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

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

4 – DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

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

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

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

5 – DA PROPOSTA DE PREÇOS – Envelope nº 1

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6 – DA FASE COMPETITIVA DO CERTAME

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

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

6.2.1 – Não havendo pelo menos 3 (três) ofertas nas condições previstas anteriormente, serão chamados a participar dos lances verbais e sucessivos os autores das melhores propostas, quaisquer que sejam os preços oferecidos, até o máximo de 03 (três).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

a) Havendo empate fictício, ou seja, se a proposta apresentada pela Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, for até 05% (cinco por cento) superior a de menor preço, deverá ser assegurada a esta a apresentação de nova proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, no prazo máximo de 05 (cinco) minutos do encerramento dos lances, na forma do art. 45 da Lei Complementar 123/06;

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

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

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

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

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

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

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

6.15 – Serão desclassificadas as propostas:

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

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

c) que conflitem com a legislação em vigor;

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

e) com valores unitários ou globais superiores aos limites estabelecidos ou manifestamente inexequíveis, assim

considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado.

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

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

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

7 – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO – Envelope nº 02

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

a) em original; ou

b) cópia autenticada por cartório; ou

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

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

e) exemplar da publicação em órgão da imprensa oficial.

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

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

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

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

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

a) **Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União;**

b) **Certidão Negativa de Débitos Estaduais, da sede do proponente;**

c) **Certidão Negativa de Débitos Municipais, da sede do proponente;**

d) **Certidão Negativa de Débitos relativos as contribuições previdenciárias e as de terceiros;**

e) **Certificado de Regularidade do FGTS;**

f) **Declaração de que o proponente cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, conforme Anexo III do Edital;**

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) **Apresentar no mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, de fornecimento de produto compatível com**

25% do quantitativo do(s) item(ns) cotado(s), emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado. Para fins de comprovação o atestado deverá conter descritivo do(s) item(ns) e quantidade.

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

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

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

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

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

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

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

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

b) a 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.

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

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

7.6.1 – A não regularização da documentação prevista no item 7.6, no prazo fixado, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

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

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

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

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

7.7.4 – O envelope de documentação deste Pregão que não for aberto ficará em poder do pregoeiro pelo prazo de 30

(trinta) dias consecutivos, a partir da homologação da licitação, após o que ficará à disposição do licitante para retirada até o prazo de 5 (cinco) dias úteis;

8 – DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO

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

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

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

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

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

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

9 – DO JULGAMENTO

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

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

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

9.4 – Sob pena de desclassificação, mesmo que os fatores impeditivos tenham sido conhecidos após a adjudicação, jamais serão aceitas propostas:

9.4.1 – Com oferta de produtos que não sejam de primeira qualidade;

9.4.2 – Com quantitativo(s) diferente(s) do(s) exigido(s) neste edital;

9.6.3 – Com oferta de produto(s) constituído(s) de componente(s) usado(s) ou reaproveitado(s);

9.4.4 – Com oferta de produto(s) sem a procedência devida de fabricante ou distribuidor estabelecido no Brasil;

9.5 – Tratando-se de produto(s) de procedência estrangeira, a Comissão de Licitação poderá exigir do licitante vencedor, durante a fase de julgamento, a apresentação, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, os documentos relativos à importação.

9.6 – 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.

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

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

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

10.1- O proponente classificado em 1.º lugar e habilitado deverá apresentar obrigatoriamente, (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 IX do edital**, devidamente identificada(s), de acordo com as especificações técnicas exigidas para efeito de controle de qualidade e aprovação.

10.1.1 - A(s) amostra(s), conforme o solicitado, deverá(ão) ser(em) encaminhada(s) 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, após a fase de habilitação, que não será inferior a 5 (cinco) dias.

10.1.2 - **Não é necessária a apresentação dos hortifrutigranjeiros, com exceção dos Ovos de galinha (item 159), Aipim (item 122) e Milho Verde congelados (123);**

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

10.3 – 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 proponente.

10.4 – Na hipótese da não conformidade de alguns dos alimentos das amostras de acordo com as especificações desse edital, será efetuado nova análise da segunda amostra, 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.

10.4.1 – 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.

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

10.5 – 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.

10.6 - 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.

10.7 - 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 **4 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 que não forem retiradas, não mais serão devolvidas.

11 – ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

11.2 - 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 – DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

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

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

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

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

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

12.6 – Do Recurso

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

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

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

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

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

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

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

13 – DO REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

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

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

13.6 – 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.

13.7 – Homologado o resultado da licitação, o Órgão Gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para assinatura da Ata de Registro de Preços, no prazo de 05 (cinco) dias

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

14 – DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

15 – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

16 – ALTERAÇÕES NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

- a) convocar o fornecedor visando 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.

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

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

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

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

17 – CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

17.1 – O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

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

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

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

d) presentes razões de interesse público.

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

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

18 – DA CONTRATAÇÃO

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

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

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

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

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

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

19 – PRAZO DOS FUTUROS CONTRATOS E LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO

19.1 – O prazo de vigência contratual será até 31 de dezembro do exercício correspondente, contados a partir da data da assinatura do contrato.

19.2 – O fornecimento dos itens licitados será realizado pelo fornecedor nas Unidades Escolares (Anexo XI) do Município de Joinville, conforme especificado no item 1 Anexo VIII do edital.

19.3 - O prazo para entrega das mercadorias deverá obedecer o disposto no Anexo X Termo de Referência.

19.4 – Todas as despesas decorrentes do transporte e entrega do objeto correrão por conta do contratado.

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, conforme 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 eletrônica/fatura que deverá ser emitida em nome do Contratante, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho, acompanhado da liberação da Secretaria requisitante e das Certidões Negativas de Regularidade Fiscal (**Federal, Estadual, Municipal, FGTS e INSS e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas**) regularizadas.

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

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

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

22 – DAS SANÇÕES

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

22.2 – Penalidades que poderão ser cominadas 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 (AF) ou assinar o contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

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

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

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

e) não manter a proposta;

f) desistir de lance realizado na fase de competição;

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

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

i) fraudar a execução do contrato;

j) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

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

22.4 – Nas penalidades previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes do proponente 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 – DOS RECURSOS FINANCEIROS

23.1 – As despesas provenientes do objeto desta licitação correrão pela seguinte dotação orçamentária:

218/2015 00006.00001.00012.00306.00007.2.001033.3.3.3.9.0.00.00.00.00 Aplicações Diretas (Recursos Próprios Ordinários fonte 100)

217/2015 00006.00001.00012.00306.00007.2.001033.3.3.3.9.0.00.00.00.00 Aplicações Diretas (Programa Nacional de Alimentação Escolar fonte 137)

24 – DIREITO DE FISCALIZAÇÃO

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

24.2 - 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 execução.

25 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

25.1 – 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 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.

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

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

25.3 – Não será permitida a subcontratação do objeto deste Edital.

25.4 – 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.

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

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

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

25.8 – Nenhuma indenização será devida aos licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente edital;

25.9 – A participação na presente licitação implicará na aceitação integral e irrevogável dos termos deste Edital, seus anexos, bem como à observância dos regulamentos administrativos;

25.10 – Cópia deste Edital e seu(s) Anexo(s), poderão ser retirados na Unidade de Suprimentos, Avenida Hermann August Lepper nº 10, Centro, Joinville/SC – CEP: 89.221-901, de segunda a sexta-feira, durante o horário de expediente, das 08:00 às 14:00 horas, ou pelo site www.joinville.sc.gov.br.

25.11 – A Contratante não se responsabiliza pelo conteúdo e autenticidade de cópias deste Pregão, senão aquelas que estiverem rubricadas pela autoridade competente, ou sua cópia fiel.

ANEXO I

Quadro de Quantitativos e Especificações Mínimas do(s) Item(ns) e Valores Máximos Admitidos

| Item | Qtde | Und | Descrição | Valor Unitario | Valor total |
|------|--------|-----|--|----------------|-------------|
| 1 | 23.820 | Kg | <p>ACHOCOLATADO EM PÓ Ingredientes: Cacau e açúcar, maltodextrina, sal, aroma de baunilha e estabilizante lecitina de soja. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não poderá conter leite ou traços de leite. Não poderá conter glúten. Não deverá apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, odor forte e intenso, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Deverá ter sabor característico. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em pacotes, latas de flandres ou potes plásticos bem vedados de até 1 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal.</p> | 5,72 | 136.250,40 |
| 2 | 1.550 | Kg | <p>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. Data</p> | 18,50 | 28.675,00 |

de Fabricação: Máximo de 30 dias.
Entrega: Mensal.

**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.

| | | | | | |
|---|-------|----|--|-------|-----------|
| 3 | 1.550 | Kg | <p>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.</p> <p>Rendimento: 20 porções de 60 gramas.</p> <p>Embalagem: Pacotes de polietileno leitoso atóxico com 1kg cada.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p> | 18,50 | 28.675,00 |
|---|-------|----|--|-------|-----------|

**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.

| | | | | | |
|---|-------|----|---|------|-----------|
| 4 | 1.550 | Kg | <p>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.</p> <p>Rendimento: 20 porções de 60 gramas.</p> <p>Embalagem: Pacotes de polietileno leitoso atóxico com 1kg cada.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p> | 7,84 | 12.152,00 |
|---|-------|----|---|------|-----------|

GELATINA NATURAL DE MARACUJÁ

Características técnicas: A gelatina deverá apresentar consistência firme, cor e sabor característico. Não pode ter corantes artificiais.

Ingredientes: gelatina comestível, açúcar, sal refinado, acidulante ácido cítrico, estabilizante citrato de sódio, corantes naturais e aroma natural de maracujá. Não deverá conter glúten.

Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno contendo até 500g.

Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

Entrega: Mensal.

| | | | | | |
|---|-------|----|--|-------|-----------|
| 5 | 1.380 | Kg | | 14,50 | 20.010,00 |
|---|-------|----|--|-------|-----------|

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.

Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em pacotes de até 2kg, em polietileno transparente.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

Entrega: Mensal.

| | | | | | |
|---|--------|----|--|------|-----------|
| 6 | 15.000 | Kg | | 3,38 | 50.700,00 |
|---|--------|----|--|------|-----------|

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 inadequada – empapamento.

Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em pacotes até 5kg, em polietileno transparente.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

Entrega: Mensal.

| | | | | | |
|---|-----|----|--|------|----------|
| 7 | 600 | Kg | | 2,85 | 1.710,00 |
|---|-----|----|--|------|----------|

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 intacta, acondicionado em pacotes de 5kg, em polietileno transparente.
 Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.
 Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.
 Entrega: Mensal.

| | | | | | |
|---|-----|----|--|------|----------|
| 8 | 900 | Kg | | 2,65 | 2.385,00 |
|---|-----|----|--|------|----------|

NHOQUE

Características técnicas: Massa congelada. Não pode conter corante artificial.
 Embalagem: Deverá estar intacta, adequadamente vedada, congelado e acondicionado em pacotes de até 1kg.
 Deverá ter sabor, consistência e característica a base de tubérculos. 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.

| | | | | | |
|---|-------|----|--|-------|-----------|
| 9 | 3.960 | Kg | | 11,31 | 44.787,60 |
|---|-------|----|--|-------|-----------|

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 ou rançosa. Pós – cocção, a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Não poderá conter ovos ou traços de ovos.
 Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em pacote de papel multifoldado, bem vedado, em embalagem de até 1kg.
 Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.
 Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.
 Entrega: Mensal.

| | | | | | |
|----|--------|----|--|------|-----------|
| 10 | 11.700 | Kg | | 6,25 | 73.125,00 |
|----|--------|----|--|------|-----------|

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

11 36.900 Kg

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. Não poderá conter ovos ou traços de ovos.

6,41 236.529,00

Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em pacote de papel multifoldado, bem vedado, em embalagem de até 1kg.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

Entrega: Mensal.

MACARRÃO MIÚDO DE ARROZ PARA SOPA

Características técnicas: massa alimentícia de arroz. Ingredientes: Arroz. Não pode conter ovo ou traços de ovos.

12 400 Kg

Embalagem: pacote multifoldado, em embalagens de até 500g.

17,10 6.840,00

Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

Entrega: Mensal.

MACARRÃO PARAFUSO DE ARROZ

Características Técnicas: Massa alimentícia de arroz em formato de parafuso.

Ingredientes: Farinha de arroz, urucum e cúrcuma.

13 300 Kg

Embalagem: pacote multifoldado, em embalagens de até 200g.

4,11 1.233,00

Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

Entrega: Mensal.

BISCOITO DOCE INTEGRAL – SABORES VARIADOS

14 27.900 Kg

Características técnicas: Produto de

10,88 303.552,00

variados sabores, a base de farinha de trigo integral. Não poderá conter corantes artificiais. Não pode conter 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 contendo até 500g.
Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.
Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.
Entrega: Mensal.

BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, amido de milho ou fécula 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. Não pode conter gordura trans.

15 10.500 Kg

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.

11,86 124.530,00

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.

BISCOITO SALGADO COM GERGELIM

Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, gergelim, sal, açúcar invertido, extrato de malte, fermentos químicos estabilizantes.

16 3.660 Kg

Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito

10,88 39.820,08

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.

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).

17 10.920 Kg

14.85 162.162,00

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.

BISCOITO SEQUILHO

Ingredientes: Amido, fécula de mandioca, ovo, açúcar, margarina, leite em pó, gordura vegetal, fermentos químicos, bicarbonatos, estabilizantes. Não poderá conter glúten.

18 3.120 Kg

13,78 55.473,60

Embalagem: multifolhada, contendo até 500g.

Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.
Entrega: Mensal.

AÇÚCAR CRISTAL BRANCO

Características Técnicas: O açúcar cristal 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 aspecto sólido e cristais bem definidos. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Deve ser branco e não pode conter corantes artificiais.

| | | | | | |
|----|--------|----|--|------|-----------|
| 19 | 49.200 | Kg | | 1,96 | 96.432,00 |
|----|--------|----|--|------|-----------|

Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de 5kg, em polietileno leitoso ou transparente.
Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.
Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.
Entrega: Mensal.

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.

| | | | | | |
|----|-----|----|--|------|--------|
| 20 | 240 | Kg | | 2,04 | 489,60 |
|----|-----|----|--|------|--------|

Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de 5kg, em polietileno leitoso ou transparente.
Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.
Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.
Entrega: Mensal.

CAFÉ

Características Técnicas: Café torrado, moído e embalado a vácuo. Não deverá apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.

| | | | | | |
|----|-------|----|--|-------|-----------|
| 21 | 1.440 | Kg | | 16,42 | 23.644,80 |
|----|-------|----|--|-------|-----------|

Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de até 500g à vácuo.
Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.
Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.
Entrega: Mensal.

FERMENTO BIOLÓGICO

Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae.

Características técnicas: Fermento biológico, seco, instantâneo.

| | | | | | |
|----|-----|----|---|-------|----------|
| 22 | 240 | Kg | Embalagem: Deverá estar intacta, 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. | 28,85 | 6.924,00 |
|----|-----|----|---|-------|----------|

FERMENTO QUÍMICO

Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não deverá conter glúten.

| | | | | | |
|----|-----|----|---|-------|----------|
| 23 | 660 | Kg | Características técnicas: Fermento químico, em pó, para confecção de bolos. Embalagem: Deverá estar intacta, 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. | 22,86 | 5.486,40 |
|----|-----|----|---|-------|----------|

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.

| | | | | | |
|----|-----|----|--|-------|----------|
| 24 | 300 | Kg | 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. | 23,87 | 7.161,00 |
|----|-----|----|--|-------|----------|

MELADO

Características técnicas: Produto obtido do caldo de cana por evaporação, sem formação de açúcar. Não deverá apresentar odor desagradável, não 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.

| | | | | | |
|----|-----|----|--|-------|----------|
| 25 | 300 | Kg | | 17,68 | 5.304,00 |
|----|-----|----|--|-------|----------|

CREME DE LEITE

Características técnicas: Produto obtido da desnatação 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.

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 4 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 45 dias.

Entrega: Mensal.

| | | | | | |
|----|-------|----|--|--|----------|
| 26 | 1.050 | Kg | | | 7.980,00 |
|----|-------|----|--|--|----------|

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. Não pode conter corante artificial.

Embalagem: Potes ou baldes de polietileno resistente ou acetato com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, intacta, contendo até 500g de peso líquido.

Prazo de validade: Mínimo de 2 meses.

| | | | | | |
|----|-----|----|--|-------|----------|
| 27 | 390 | Kg | | 10,18 | 4.021,10 |
|----|-----|----|--|-------|----------|

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.
Entrega: Mensal.

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.

| | | | | | |
|----|-------|----|--|-------|------------|
| 28 | 9.000 | Kg | 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 drenado. 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. | 18,64 | 167.760,00 |
|----|-------|----|--|-------|------------|

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.

| | | | | | |
|----|----|----|---|-------|----------|
| 29 | 54 | Kg | Embalagem: Deverá estar intacta, 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. | 69,00 | 3.726,00 |
|----|----|----|---|-------|----------|

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 intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos de PET com até 50g, contendo data

| | | | | | |
|----|----|----|---|-------|----------|
| 30 | 54 | Kg | 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 intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos de PET com até 50g, contendo data | 55,54 | 2.999,16 |
|----|----|----|---|-------|----------|

de fabricação e validade.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

Entrega: Mensal.

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

| | | | | | |
|----|----|----|---|-------|--------|
| 31 | 12 | Kg | insatisfatório. Não poderá conter glúten. | 70,05 | 840,60 |
|----|----|----|---|-------|--------|

Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos de PET com até 50g, contendo data de fabricação e validade.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

Entrega: Mensal.

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.

| | | | | | |
|----|-------|----|---|------|-----------|
| 32 | 1.620 | Kg | insatisfatório. Não poderá conter glúten. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. | 8,20 | 13.284,00 |
|----|-------|----|---|------|-----------|

Embalagem: Deverá estar intacta, 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.

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.

| | | | | | |
|----|----|----|---|-------|----------|
| 33 | 48 | Kg | insatisfatório. Não poderá conter glúten. | 40,12 | 1.925,76 |
|----|----|----|---|-------|----------|

Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos de PET com até 50g, contendo data de fabricação e validade.

Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

Entrega: Mensal.

FLOCOS 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. Ingredientes: alho

| | | | | | |
|----|-------|----|--|-------|------------|
| 34 | 4.800 | Kg | desidratado em flocos. Não poderá conter glúten. | 26,53 | 127.344,00 |
|----|-------|----|--|-------|------------|

Embalagem: Deverá estar intacta, embalagem primária deverá ser pote plástico ou vidro, resistente, com peso líquido até 500g.

Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

Entrega: Mensal.

SAL REFINADO – Iodado

Ingredientes: Cloreto de sódio, iodato de potássio. Antiiumectantes: ferrocianeto de sódio e alumínio silicato de sódio. Não deverá apresentar sujidade, umidade e misturas inadequadas ao produto.

| | | | | | |
|----|-------|----|--|------|----------|
| 35 | 7.800 | Kg | Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária plástica ou sacos de polietileno. | 1,23 | 9.594,00 |
|----|-------|----|--|------|----------|

Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária plástica ou sacos de polietileno.

Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

Entrega: Mensal.

EXTRATO DE TOMATE

Características Técnicas: Extrato de tomate simples e concentrado. O extrato de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso.

| | | | | | |
|----|--------|----|-------------------------------------|------|------------|
| 36 | 16.800 | Kg | Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. | 6,89 | 115.752,00 |
|----|--------|----|-------------------------------------|------|------------|

Embalagem: Deverá estar intacto, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento ou em embalagem Tetra Brik Asséptic de até 500g.

Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

Entrega: Mensal.

| | | | | | |
|----|--------|---------|---|------|------------|
| 37 | 24.000 | garrafa | ÓLEO DE SOJA Características Técnicas: Óleo de soja | 4,56 | 109.440,00 |
|----|--------|---------|---|------|------------|

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 900mL, não apresentando vazamento.
 Prazo de Validade: Mínimo de 9 meses.
 Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.
 Entrega: Mensal.

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.

| | | | | | |
|----|----|---------|---|------|--------|
| 38 | 84 | garrafa | Embalagem: Acondicionada em frascos de PET contendo 900mL, não apresentando vazamento. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. | 8,81 | 740,04 |
|----|----|---------|---|------|--------|

CEREAL DE MILHO COM AÇÚCAR

Características Técnicas: Cereal de milho cozido, seco, laminado, tostado, açucarado, com vitaminas e extrato de malte. Deverá ser crocante.

| | | | | | |
|----|--------|----|---|-------|------------|
| 39 | 14.740 | Kg | Embalagem Primária: Embalagem de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo 500g ou 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. | 10,20 | 150.348,00 |
|----|--------|----|---|-------|------------|

CEREAL DE MILHO SEM AÇÚCAR

Características Técnicas: Cereal de milho cozido, seco, tostado, sem açúcar, indicado para alunos com diabetes. Deverá ser crocante.

| | | | | | |
|----|--------|----|--|-------|------------|
| 40 | 18.800 | Kg | Ingredientes: Milho, extrato de malte, sal, vitaminas, minerais e antiumectante, bicarbonato de sódio. Não poderá conter açúcar. Embalagem: em caixas contendo até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. | 13,55 | 254.740,00 |
|----|--------|----|--|-------|------------|

GRANOLA SEM GLÚTEN

Características Técnicas: Granola, preparado com matérias-primas integrais totalmente isentas de trigo, centeio, cevada, aveia e malte, indicado para alunos com doença celíaca. Deverá ser crocante.

41 90 Kg O produto não poderá conter glúten ou traços de glúten e não poderá conter corante artificial. 21,02 1.891,80

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.

GRANOLA SEM AÇÚCAR

Características Técnicas: Granola sem adição de açúcar, de variados sabores, preparados com matérias-primas integrais.

42 4.040 kg Não poderá conter açúcar, não pode conter adoçante e nem corante artificial. 13,57 54.822,80

Embalagem: caixas ou pacotes com peso até 1kg. Deverá ser crocante.

Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

Entrega: Mensal.

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.

43 5.400 Litro O produto deverá ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. 10,89 58.806,00

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.

44 6.960 Litro **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.

13,24 92.150,40

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.

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).

45 27.600 Litro

O produto deverá ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais.

7,36 203.136,00

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.

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

46 2.450 Kg

19,95 48.877,50

apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento.

Embalagem: Deverá estar intacta.

Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1kg. 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 4 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

Entrega: Quinzenal.

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.

47 28.090 Kg

Embalagem: Deverá estar intacta.

Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1 kg. 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.

19,95 560.395,50

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).

48 23.110 Kg

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 intacta.

18,50 427.535,00

Acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, contendo peso líquido de 1kg 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.

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 líquido de 1kg.

Deverá ser em cubos com pesagem de 15 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.

49 1.450 Kg

19,95 28.927,50

Embalagem: Deve estar intacta.

Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado 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.

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.

50 11.800 Kg

14,31 168.858,00

Embalagem: Deverá estar intacta.

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.

FILÉ DE FRANGO TIPO SASSAMI

Características Técnicas: Filé de frango congelado sob sistema IQF, sem osso, sem pele, sem aponevroses, cartilagem ou gordura.

O filé deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico.

Não deve apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo.

Embalagem: Deverá estar intacta.

Acondicionada em sacos de polietileno, contendo peso líquido de 1Kg. Deverá 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

| | | | | | |
|----|--------|----|--|-------|------------|
| 51 | 46.500 | Kg | | 12,66 | 588.690,00 |
|----|--------|----|--|-------|------------|

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 1kg. 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.

| | | | | | |
|----|--------|----|--|-------|------------|
| 52 | 27.500 | Kg | | 20,70 | 569.250,00 |
|----|--------|----|--|-------|------------|

FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO

Características Técnicas: Filé de tilápia eviscerado 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

| | | | | | |
|----|--------|----|--|-------|------------|
| 53 | 13.600 | Kg | | 30,57 | 415.752,00 |
|----|--------|----|--|-------|------------|

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 1kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal em Sistema IQF.
 Entrega: Quinzenal.

CREME VEGETAL SEM SAL

Ingredientes: Produto refrigerado, obtido de óleos vegetais líquidos e interesterificados, vitaminas, aroma idêntico ao natural de margarina e corantes naturais. Não poderá conter leite. Não poderá conter glúten.
 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: Pote bem vedado contendo até 250g.
 Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses.
 Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.
 Entrega: Mensal.

| | | | | | |
|----|-----|----|--|-------|----------|
| 54 | 288 | Kg | | 13,55 | 3.902,40 |
|----|-----|----|--|-------|----------|

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 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 500g.
 Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.
 Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.
 Entrega: Quinzenal.

| | | | | | |
|----|-------|----|--|------|-----------|
| 55 | 2.736 | Kg | | 8,94 | 24.459,84 |
|----|-------|----|--|------|-----------|

QUEIJO MUSSARELA

Características Técnicas: Queijo tipo lanche (em formato quadrado), fatiado com peso máximo de 20g por fatia. Produto refrigerado. Deverá derreter integralmente quando submetido à temperatura.
 Ingredientes: Leite Pasteurizado, fermento

| | | | | | |
|----|--------|----|--|-------|------------|
| 56 | 12.936 | Kg | | 23,14 | 299.339,04 |
|----|--------|----|--|-------|------------|

lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio.
 Embalagem: Embalado em pacote de polietileno resistente e transparente, fechado a vácuo, de forma que as fatias sejam facilmente separadas (interfolhadas ou não). 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 500g. Deverá constar carimbo de inspeção estadual ou federal.
 Prazo de Validade: Mínimo de 1 mês.
 Data de Fabricação: Máximo de 15 dias.
 Entrega: Semanal.

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.

| | | | | | |
|----|-------|----|--|-------|------------|
| 57 | 5.800 | Kg | | 21,89 | 126.962,00 |
|----|-------|----|--|-------|------------|

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: Quinzenal.

SALSICHA DE FRANGO

Características técnicas: Produto da emulsão de carne de frango, em forma de gomos, embutida. Isento de sujidades. Não poderá conter glúten. Produto refrigerado. Ingredientes: Carne de frango, proteína vegetal, amido, glucose, sal, especiarias, conservantes e corantes naturais. Não poderá conter corante artificial.

| | | | | | |
|----|--------|----|--|-------|------------|
| 58 | 14.400 | Kg | | 15,51 | 223.344,00 |
|----|--------|----|--|-------|------------|

Embalagem: Deverá estar intacta. Acondicionada em pacote de polietileno resistente e transparente, contendo 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: Quinzenal.

| | | | | | |
|----|-----|-------|--|--|--|
| 59 | 720 | Litro | 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 sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem.

Embalagem: Garrafas ou potes 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: Quinzenal.

12,23 8.805,60

IOGURTE SABOR MORANGO

Características Técnicas: Leite pasteurizado integral ou semi-desnatado, açúcar, polpa de morango, aroma natural de morango, estabilizantes, conservantes, fermento lácteo, corante natural. 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. Deverá constar carimbo de inspeção estadual ou federal.

Prazo de Validade: Mínimo de 25 dias. Data de Fabricação: Máximo de 5 dias.

Entrega: Quinzenal.

60 18.852 Litro

6,50 122.538,00

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

61 18.852 Litro

6,50 122.538,00

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.

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.

| | | | | | |
|----|----|-------|--|-------|--------|
| 62 | 84 | Litro | 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 ou potes 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. | 10,93 | 918,12 |
|----|----|-------|--|-------|--------|

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).

| | | | | | |
|----|-----|----|--|-------|----------|
| 63 | 250 | Kg | Embalagem: Acondicionado em pacotes de polietileno transparente resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. O pacote deverá estar fechado e | 11,80 | 2.950,00 |
|----|-----|----|--|-------|----------|

rotulado conforme legislação com data de fabricação e prazo de validade.
 Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.
 Entrega: Semanal.

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.

64 40.070 Kg

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 fôrmas sujas). Não deverá apresentar cascas nas duas extremidades.

11,83 474.028,10

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. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.
 Entrega: Semanal.

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.

65 60 Kg

9,33 559,80

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. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.
Entrega: Semanal.

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).

| | | | | | |
|----|-----|----|--|-------|-----------|
| 66 | 500 | Kg | | 25,20 | 12.600,00 |
|----|-----|----|--|-------|-----------|

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.

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

Características técnicas: De massa doce com farofa e com adição de semente de linhaça, com aproximadamente 50g. O pão deverá conter semente de linhaça (mínimo 3%), farinha de centeio (mínimo 3%), farinha de trigo integral (mínimo 6%), farinha de linhaça (mínimo 1%) e fibra de trigo. Não serão aceitos pães apresentando sujidades, sabor e aroma de gordura rancificada, mal cozidos ou queimados.

| | | | | | |
|----|-----|----|--|------|----------|
| 67 | 480 | Kg | | 9,49 | 4.555,20 |
|----|-----|----|--|------|----------|

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.

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.

| | | | | | |
|----|-------|----|--|-------|-----------|
| 68 | 2.550 | Kg | | 11,33 | 28.891,50 |
|----|-------|----|--|-------|-----------|

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 fôrmãs 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 30gramas 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.

PÃO MASSINHA DOCE COM FIBRAS

Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, água, fermento e açúcar. Peso líquido 50gramas. 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 fôrmas sujas). Deverá apresentar odor e 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.

69 22.530 Kg

11,10 250.083,00

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 1kg, contendo 25g cada unidade.

Prazo de validade: Mínimo de 3 meses.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

Entrega: Quinzenal.

70 7.000 Kg

15,20 106.400,00

71 1.320 Litro

BEBIDA DE SOJA ORIGINAL

Características Técnicas: Bebida a base de

4,91 6.481,20

soja, sabor original, indicado para alunos com intolerância à lactose e alergia à proteína do 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.

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 à proteína do leite de vaca. Não poderá conter lactose. Não poderá ter adição de açúcar e glúten.

72 225 Litro

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.

6,23 1.401,75

BEBIDA DE SOJA SABOR CHOCOLATE

Características Técnicas: Bebida a base de soja, sabor chocolate, indicado para alunos com intolerância à lactose e alergia à proteína do leite de vaca.

Não poderá conter lactose.

Ingredientes: soja, açúcar, cacau, sal, vitaminas e minerais, espessantes,

73 1.560 Litro

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 1 litro.

Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

Entrega: Mensal.

4,80 7,488,00

BEBIDA DE SOJA DE SABORES VARIADOS

74 720 Litro

Características Técnicas: Bebida a base de soja, de variados sabores (morango, frapê

7,15 5.148,00

de coco, banana, etc), indicado para alunos com intolerância à lactose e alergia à proteína do 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.

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.

| | | | | | |
|----|----|----|--|-------|----------|
| 75 | 72 | Kg | | 14,35 | 1.033,20 |
|----|----|----|--|-------|----------|

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: Nas Unidades Escolares, conforme o Anexo "Relação das Unidades Escolares" e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.

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.

| | | | | | |
|----|-----|----|--|-------|----------|
| 76 | 132 | Kg | | 39,00 | 5.148,00 |
|----|-----|----|--|-------|----------|

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.

ACHOCOLATADO LÍQUIDO LIGHT

Características técnicas: Achocolatado em líquido sem adição açúcar, indicado para alunos com diabetes.

| | | | | | |
|----|-----|-------|--|------|--------|
| 77 | 108 | Litro | | 8,75 | 945,00 |
|----|-----|-------|--|------|--------|

Embalagem: Vidro ou garrafas de polietileno de alta densidade (PEAD), descartáveis, com lacre de alumínio de sobretampa rosqueável que possui dispositivo cortante para abrir facilmente a embalagem de até 300mL.
 Prazo de Validade: Mínimo 4 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.
 Entrega: Mensal.

ADOÇANTE EM PÓ

| | | | | | |
|----|---|----|--|--------|--------|
| 78 | 4 | Kg | Características Gerais: 100% natural, sem edulcorantes artificiais, sem lactose, sem glúten, indicado para alunos com diabetes. Ingredientes: Maltodextrina, edulcorantes naturais e antiemético. Não poderá conter lactose, glúten e corantes artificiais. Embalagem: Caixas contendo 50 envelopes de até 1g cada. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. | 156,00 | 624,00 |
|----|---|----|--|--------|--------|

BEBIDA DE AVEIA

| | | | | | |
|----|-----|----|--|-------|----------|
| 79 | 180 | Kg | Características gerais: Bebida vegetal a base de aveia, sem adição de açúcar, sem lactose, 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 sujidade, cor não característica do produto, ou problemas na vedação da embalagem. Embalagem: Acondicionado em embalagem Tetra Pack, com conteúdo líquido de até 1litro. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 45 dias. Entrega: Mensal. | 26,68 | 4.802,40 |
|----|-----|----|--|-------|----------|

BISCOITO DOCE DIET – sabores

| | | | | | |
|----|----|----|---|-------|----------|
| 80 | 36 | Kg | variados. Características Gerais: Livre de gordura trans, sem adição de açúcar, indicado para alunos com diabetes. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Deverá ser levemente crocantes. Ingredientes: Farinha de trigo integral, | 29,84 | 1.074,24 |
|----|----|----|---|-------|----------|

farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, edulcorantes naturais, óleos vegetais, maltodextrina.
Embalagem: multifolhada em BOPP + BOPP aluminizado ou perolado, contendo até 200g.
Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.
Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.
Entrega: Mensal.

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.

| | | | | |
|----|---|----|-------|--------|
| 81 | 5 | Kg | 50,92 | 254,60 |
|----|---|----|-------|--------|

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 ou caixa com 3 potes de 36g.
Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.
Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.
Entrega: Mensal.

| | | | | |
|----|---|----|-------|--------|
| 82 | 3 | Kg | 52,29 | 156,87 |
|----|---|----|-------|--------|

GELATINA DIET SABOR 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.

| | | | | |
|----|----|----|--------|----------|
| 83 | 36 | Kg | 128,88 | 4.639,68 |
|----|----|----|--------|----------|

PÓ PARA PUDIM CHOCOLATE DIET

Características técnicas: pudim de chocolate diet, indicado para alunos com

| | | | | |
|----|----|----|-------|--------|
| 84 | 12 | Kg | 58,00 | 696,00 |
|----|----|----|-------|--------|

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.

PÓ PARA PUDIM DE COCO DIET

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.

85 6 Kg

58,00

348,00

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 polietileno transparente Stand-Up ou potes de polietileno contendo até 200g.

Prazo de Validade: Mínimo 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

Entrega: Mensal.

86 10 Kg

78,17

781,70

BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN

Características técnicas: biscoito sem glúten (isento de trigo, aveia, centeio e cevada), nos sabores variados (coco, chocolate, gergelim, canela, gengibre, amendoim e castanha do Pará), indicado para alunos com doença celíaca.

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).

O produto não poderá conter glúten e corante artificial.

87 80 Kg

48,00

3.840,00

Embalagem: caixas ou embalagens 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 80 Unidades Escolares, conforme o Anexo “Relação das Unidades Escolares” e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.

BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN

Características técnicas: Biscoito salgado sem glúten (isentos de trigo, aveia, centeio e cevada) indicado para alunos com doença celíaca. 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). O produto deverá ser crocante, mas de fácil mastigação. Não poderá conter glúten e lactose.
 Embalagem: caixa ou pacote multifolhado transparente, resistente, lacrado, contendo até 500g.
 Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias. Data de Fabricação: Máximo de 3 dias.
 Entrega: Mensal.

| | | | | |
|----|----|----|-------|----------|
| 88 | 40 | Kg | 59,17 | 2.366,80 |
|----|----|----|-------|----------|

PÃO DE MEL SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

Características técnicas: Indicado para alunos com doença celíaca. O produto não poderá conter glúten e corante artificial.
 Embalagem: caixas ou pacote transparente, bem vedado, de até 200g.
 Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses.
 Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.
 Entrega: Mensal.

| | | | | |
|----|---|----|-------|--------|
| 89 | 8 | Kg | 57,61 | 460,88 |
|----|---|----|-------|--------|

LEITE INTEGRAL LONGA VIDA

Características Técnicas: Leite integral, fluído, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal conforme necessidade.
 Embalagem: Acondicionada em embalagem

| | | | | |
|----|--------|-------|------|------------|
| 90 | 81.000 | Litro | 2,77 | 224.370,00 |
|----|--------|-------|------|------------|

TetraPack ou Tetra Brick Asseptic,
contendo 1 litro.

As bordas do fecho de vedação da
embalagem devem estar perfeitas, sem
orifícios ou defeitos que prejudiquem a
qualidade e o valor nutricional do produto.
O produto não deverá apresentar sinais de
sujidade, corpos estranhos ao produto, cor
não característica do produto, sabor ácido
intenso ou problemas de vedação da
embalagem.

Prazo de Validade: Mínimo de 120 dias.

Data de Fabricação: Máximo de 15 dias.

Entrega: Mensal.

LEITE SEM LACTOSE

Características Técnicas: Leite sem lactose
(0%), indicado para crianças com
intolerância à lactose.

| | | | | | |
|----|-------|-------|---|------|-----------|
| 91 | 3.768 | Litro | Não deverá conter lactose. Embalagem: Tetra Pack, contendo até 1litro. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. | 3,92 | 14.770,56 |
|----|-------|-------|---|------|-----------|

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.

| | | | | | |
|----|-----|----|---|------|----------|
| 92 | 250 | Kg | Embalagem: Deverá estar intacta. 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: Nas Unidades Escolares, conforme o Anexo “Relação das Unidades Escolares” e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar. | 4,98 | 1.245,00 |
|----|-----|----|---|------|----------|

FLOCOS DE MILHO

Características técnicas: Flocos de milho
pré-cozido ou farinha de milho flocada.

| | | | | | |
|----|--------|----|---|------|-----------|
| 93 | 15.210 | Kg | 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 | 4,26 | 64.794,60 |
|----|--------|----|---|------|-----------|

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 embalagem plástica resistente ou embalagem de papel Kraft, bem vedado, contendo até 1kg.
 Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.
 Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.
 Entrega: Mensal. Local: Nas Unidades Escolares, conforme o Anexo “Relação das Unidades Escolares” e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.

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 intacta, 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.

| | | | | |
|----|-----|----|-------|----------|
| 94 | 600 | Kg | 10,35 | 6.210,00 |
|----|-----|----|-------|----------|

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 intacta, 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.
 Entrega: Mensal.

| | | | | |
|----|-------|----|-------|-----------|
| 95 | 1.150 | Kg | 10,02 | 11.523,00 |
|----|-------|----|-------|-----------|

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

| | | | | |
|----|------|----|------|-----------|
| 96 | 5600 | Kg | 9,19 | 51.464,00 |
|----|------|----|------|-----------|

queimados, pedras, cascas).
 Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em embalagens de polietileno, transparente, resistente, de até 500gramas.
 Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.
 Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.
 Entrega: Mensal.

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 intacta, acondicionado em embalagens de polietileno, transparente, resistente, de até 500gramas.
 Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.
 Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.
 Entrega: Mensal.

| | | | | |
|----|-----|----|------|----------|
| 97 | 570 | Kg | 8,99 | 5.124,30 |
|----|-----|----|------|----------|

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 500gramas.
 Prazo de validade: 8 meses. Data de Fabricação: Máximo 30 dias.
 Entrega: Mensal.

| | | | | |
|----|-------|----|------|-----------|
| 98 | 1.120 | Kg | 7,52 | 8.422,400 |
|----|-------|----|------|-----------|

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 intacta, acondicionado em embalagens de polietileno, transparente, resistente,

| | | | | |
|----|-------|----|------|-----------|
| 99 | 2.970 | Kg | 5,23 | 15.533,10 |
|----|-------|----|------|-----------|

contendo 1kg.
 Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.
 Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.
 Entrega: Mensal.

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 com a classificação da CIDASC.

| | | | | | |
|-----|-------|----|--|------|-----------|
| 100 | 8.700 | Kg | | 5,67 | 49.329,00 |
|-----|-------|----|--|------|-----------|

Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em embalagens de polietileno, transparente, resistente, contendo 1kg.
 Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.
 Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.
 Entrega: Mensal.

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 impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom).

| | | | | | |
|-----|-------|----|--|------|-----------|
| 101 | 2.700 | Kg | | 6,32 | 17.064,00 |
|-----|-------|----|--|------|-----------|

Embalagem: Deverá estar intacta, 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.

FARINHA DE TRIGO

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico.

Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos, limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem

| | | | | | |
|-----|-------|----|--|------|-----------|
| 102 | 7.800 | Kg | | 2,16 | 22.394,88 |
|-----|-------|----|--|------|-----------|

rendimento insatisfatório. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos.
 Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, e bem vedado, contendo 5kg.
 Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses.
 Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.
 Entrega: Mensal.

FARINHA DE TRIGO INTEGRAL

Ingredientes: Farinha de trigo integral.
 Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos, limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Não deverá apresentar mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. 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.

| | | | | |
|-----|-------|----|------|----------|
| 103 | 2.568 | Kg | 2,77 | 7.113,36 |
|-----|-------|----|------|----------|

BOLO OU CUCA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE, CONGELADO.

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), 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 ou bandeja com peso líquido de até 180g com 4 unidades de 45g.
 Prazo de Validade: 60 a 120 dias congelado.
 Data de Fabricação: 15 dias congelado.
 Entrega: Mensal.

| | | | | |
|-----|-----|----|-------|-----------|
| 104 | 230 | Kg | 65,12 | 14.977,60 |
|-----|-----|----|-------|-----------|

BOLO DIET SEM LACTOSE CONGELADO

Características técnicas: Bolo dietético, sem

| | | | | |
|-----|----|----|-------|--------|
| 105 | 10 | Kg | 65,12 | 651,20 |
|-----|----|----|-------|--------|

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 ou bandeja contendo até 180g com 45g cada unidade.

Prazo de Validade: 60 a 90 dias congelado.

Data de Fabricação: 15 dias congelado.

Entrega: Mensal.

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

| | | | | | |
|-----|----|----|--|-------|----------|
| 106 | 50 | Kg | fermento químico. Não poderá conter ovo. | 56,36 | 2.818,00 |
|-----|----|----|--|-------|----------|

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: Mensal.

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.

| | | | | | |
|-----|----|----|--|-------|----------|
| 107 | 80 | Kg | Embalagem: Unidade de até 100g ou bandeja ou embalagem plástica contendo até 300g com 100g cada unidade ou 75g cada unidade. | 35,77 | 2.861,60 |
|-----|----|----|--|-------|----------|

Prazo de Validade: Mín. 60 dias congelado. Data de Fabricação: Máximo 15 dias congelado.

Entrega: Mensal.

PÃO SEM GLÚTEN CONGELADO

Características técnicas: pães sem glúten fatiado, de variados sabores (batata, aipim, cenoura, etc), com gergelim ou linhaça, indicado para alunos com doença celíaca.

| | | | | | |
|-----|-----|----|---|-------|-----------|
| 108 | 260 | Kg | Ingredientes: produto a base de farinha de arroz. Não poderá conter lactose e glúten. | 40,96 | 10.649,60 |
|-----|-----|----|---|-------|-----------|

Embalagem: Polietileno, contendo até 500g.

Prazo de Validade: Mín. 60 dias congelado.

Data de Fabricação: Máximo 5 dias
congelado.
Entrega: Mensal.

PÃO TIPO PÃO DE QUEIJO (SEM LACTOSE, SEM OVO E SEM GLÚTEN)

Características Técnicas: Pão tipo 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.

| | | | | | |
|-----|-----|----|---|-------|-----------|
| 109 | 270 | Kg | 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: Mensal. | 50,67 | 13.680,90 |
|-----|-----|----|---|-------|-----------|

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.

| | | | | | |
|-----|----|----|--|-------|--------|
| 110 | 15 | Kg | Ingredientes: produto a base de farinha ou creme de arroz, ovos, margarina. Não poderá conter glúten. Embalagem: aluminizada com peso líquido de até 130g ou bandeja com 4 unidades e peso líquido até 320g. Prazo de Validade: Mín. 60 dias congelado. Data de Fabricação: Máximo 20 dias congelado. Entrega: Mensal. | 31,15 | 467,25 |
|-----|----|----|--|-------|--------|

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.

| | | | | | |
|-----|-------|----|---|------|-----------|
| 111 | 6.300 | Kg | Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em saco plástico reforçado ou caixa de até 1Kg. A embalagem deverá | 4,82 | 30.366,00 |
|-----|-------|----|---|------|-----------|

estar adequadamente vedada, de forma que não haja vazamento do produto.
 Prazo de validade: Mínimo de 6 meses.
 Data de fabricação: Máximo de 30 dias.
 Entrega: Mensal.

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, 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.

| | | | | |
|-----|-------|----|-------|------------|
| 112 | 8.900 | Kg | 11,90 | 105.910,00 |
|-----|-------|----|-------|------------|

CREME DE ARROZ

Características técnicas: Pó a base de arroz para o preparo de creme de arroz. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Não poderá conter glúten. Não poderá conter farinha de outros cereais. Sem adição de açúcar.
 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.

| | | | | |
|-----|-----|----|------|----------|
| 113 | 110 | Kg | 9,33 | 1.026,30 |
|-----|-----|----|------|----------|

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 intacta, 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.

| | | | | |
|-----|-------|----|-------|-----------|
| 114 | 1.760 | Kg | 16,35 | 28.776,00 |
|-----|-------|----|-------|-----------|

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

| | | | | |
|-----|-------|----|-------|------------|
| 115 | 5.900 | Kg | 17,53 | 103.427,00 |
|-----|-------|----|-------|------------|

e aveia), açúcar, sais minerais, vitaminas e sal. Contém glúten. Poderá conter traços de leite.

Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em 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.

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.

| | | | | | |
|-----|-----|----|--|-------|----------|
| 116 | 210 | Kg | | 16,90 | 3.549,00 |
|-----|-----|----|--|-------|----------|

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.

PÃO DE MEL

Características técnicas: Biscoito macio de mel e condimento naturais com cobertura sabor chocolate. Não poderá conter corante artificial.

| | | | | | |
|-----|-------|----|--|-------|------------|
| 117 | 8.120 | Kg | | 20,86 | 169.383,20 |
|-----|-------|----|--|-------|------------|

Embalagem: Deverá estar intacta, adequadamente vedada, acondicionado em pacote ou caixa de até 1kg, contendo até 25g cada unidade.
 Prazo de validade: Mínimo de 8 meses.
 Data de fabricação: Máximo 30 dias.
 Entrega: Mensal.

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

Características técnicas: Fórmula infantil em pó, enriquecida com ferro, para atender as necessidades de crianças até o 6º mês que atenda o Codex Alimentarius.

| | | | | | |
|-----|-----|----|--|-------|-----------|
| 118 | 528 | Kg | | 61,95 | 32.709,60 |
|-----|-----|----|--|-------|-----------|

Deve conter óleo de peixe. Poderá conter prebióticos.
 Embalagem: Deve estar intacta, acondicionadas em caixas resistentes, pacotes ou latas de flandres de até 500gramas.
 Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.
 Data de Validade: Mínimo 9 meses.
 Entrega: Mensal.

FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO (PARA CRIANÇAS A PARTIR DE 6 MESES)

Características técnicas: Fórmula infantil em pó, enriquecida com ferro, para atender as necessidades de crianças de 6 meses à 1 ano, que atenda ao Codex Alimentarius.

| | | | | | |
|-----|-------|----|---|-------|------------|
| 119 | 2.232 | Kg | Deve conter óleo de peixe. Poderá conter prebióticos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionadas em caixas resistentes, pacotes ou latas de flandres de até 500gramas. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Data de Validade: Mínimo 9 meses. Entrega: Mensal. | 55,17 | 123.139,44 |
|-----|-------|----|---|-------|------------|

FÓRMULA INFANTIL A BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA (PARA CRIANÇAS DE 0 A 12 MESES)

Características técnicas: Fórmula infantil em pó, enriquecida com ferro, para atender as necessidades de crianças até o 1 ano de vida com intolerância à lactose ou alergia ao leite, que atenda ao Codex Alimentarius.

| | | | | | |
|-----|----|----|--|-------|--------|
| 120 | 12 | Kg | Encaixa-se nesta especificação fórmula infantil de 0 a 12 meses ou de 0 a 6 meses e de 6 meses a 12 meses. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionadas em caixas resistentes, pacotes ou latas de flandres de até 500gramas. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Data de Validade: Mínimo 9 meses. Entrega: Mensal. | 76,19 | 914,28 |
|-----|----|----|--|-------|--------|

FÓRMULA INFANTIL ANTI-REGURGITAÇÃO

Características gerais: Fórmula infantil em pó com composição específica para condições de refluxo gastroesofágico ou outras anormalidades, que atenda ao Codex Alimentarius.

| | | | | | |
|-----|----|----|--|-------|--------|
| 121 | 12 | Kg | Embalagem: Deve estar intacta, acondicionadas em caixas resistentes, pacotes ou latas de flandres de até 500gramas. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Data de Validade: Mínimo 9 meses. Entrega: Mensal. | 67,24 | 806,88 |
|-----|----|----|--|-------|--------|

| | | | | | |
|-----|-------|----|--|------|----------|
| 122 | 3.312 | Kg | AIPIM DESCASCADO CONGELADO (MANDIOCA) | 2,99 | 9.902,88 |
|-----|-------|----|--|------|----------|

Compacto e firme, descascado, lavado e cortado em pedaços de no máximo 7 cm de comprimento e congelados. Deverá apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie.

Características Gerais: Deverá ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, cor própria da espécie. Não estar danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência.

Aipim novo, de fácil cocção. Não poderá ter mancha ou coloração diferente do produto característico.

Embalagens: Acondicionado em embalagem à vácuo de polietileno transparente, litografado de até 1 kg de conteúdo útil.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

Data de validade: Mínimo de 5 meses.

Entrega: Semanal.

MILHO VERDE CONGELADO

Ingredientes: Milho verde. Não poderá conter glúten.

Embalagem: Deverá estar intacta,

| | | | | |
|-----|-------|----|---|-----------|
| 123 | 3.480 | Kg | acondicionado em embalagem contendo até 11,72 | 40.785,60 |
|-----|-------|----|---|-----------|

350g.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

Entrega: Mensal. Local:

ABACAXI

Sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme.

Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade.

Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o

| | | | | | |
|-----|-------|----|--|------|-----------|
| 124 | 5.665 | Kg | transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não poderá conter substâncias | 2,46 | 13.935,90 |
|-----|-------|----|--|------|-----------|

terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho. Estar livre de resíduo e fertilizante. Deverá apresentar-se em início de maturação.

Embalagem: acondicionado em caixa de até 20kg de conteúdo útil.

Entrega: Semanal.

ABACATE

Sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme.

Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação.

Embalagem: acondicionado em caixa de até 20kg de conteúdo útil.
Entrega: Semanal.

| | | | | |
|-----|-------|----|------|-------|
| 125 | 2.740 | Kg | 2,86 | 7.836 |
|-----|-------|----|------|-------|

ABÓBORA

Legume suficientemente desenvolvido. Deverá apresentar coloração e tamanhos uniformes.

Características Gerais: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie.

Estar livre de enfermidade. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.

Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.

Embalagem: Acondicionado em caixas de até 20kg de conteúdo útil.
Entrega: Semanal.

| | | | | |
|-----|--------|----|------|-----------|
| 126 | 13.305 | Kg | 1,56 | 20.755,80 |
|-----|--------|----|------|-----------|

ABOBRINHA

Legume suficientemente desenvolvido. Deverá apresentar coloração e tamanhos uniformes.

Características Gerais: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos, sãos e satisfazer as seguintes condições:

| | | | | |
|-----|-------|----|------|-----------|
| 127 | 7.455 | Kg | 1,87 | 13.940,85 |
|-----|-------|----|------|-----------|

Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estar livre de enfermidade. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionado em caixa de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.

ACELGA

Características Gerais: A acelga deverá ter folhas novas, de cor verde claro e talo verde-esbranquiçado.

| | | | | | |
|-----|-------|----|--|------|----------|
| 128 | 3.435 | Kg | Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Entrega: Semanal. | 1,76 | 6.045,60 |
|-----|-------|----|--|------|----------|

AGRIÃO

Características Gerais: O agrião deverá ter folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Deverá estar acondicionado de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Entrega: Semanal.

| | | | | | |
|-----|-------|----|--|------|----------|
| 129 | 1.335 | Kg | Deverá estar acondicionado de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Entrega: Semanal. | 3,81 | 5.086,35 |
|-----|-------|----|--|------|----------|

ALFACE

Grupo: crespa ou lisa, subgrupo: verde ou roxa.

Características Gerais: Não poderá apresentar podridão, descoloração, espiga, lesões ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionado de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Entrega: Semanal.

| | | | | | |
|-----|-------|----|--|------|-----------|
| 130 | 3.525 | Kg | Deverá estar acondicionado de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Entrega: Semanal. | 3,10 | 10.927,50 |
|-----|-------|----|--|------|-----------|

BANANA BRANCA

Sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o

| | | | | | |
|-----|-----|----|--|------|----------|
| 131 | 755 | Kg | Sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir o | 2,19 | 1.653,45 |
|-----|-----|----|--|------|----------|

grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação. Banana climatizada, totalmente madura - escala 6, classe 12, sub-classe: buquê
Embalagem: Acondicionado em caixa de, no mínimo, 20kg de conteúdo útil.
Entrega: Semanal.

BANANA NANICA

Sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresco. Atingir grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação. Banana climatizada verde em processo de amadurecimento (tamanho médio por fruto 18cm).
Embalagem: Acondicionado em caixa de, no mínimo, 20kg de conteúdo útil.
Entrega: Semanal.

132 36.050 Kg

1,42 51.191

BATATA DOCE

Batata doce branca ou roxa. Características Gerais: Deverá ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor, próprios da espécie. Não estar danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar livre de enfermidades. Estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Estar isento de umidade externa anormal, odor e

133 620 Kg

1,85 1.147,00

sabor estranhos. Estar livre de resíduos de fertilizantes. Não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.

Embalagem: Acondicionado em caixa de, no mínimo 20kg de conteúdo útil.

Entrega: Semanal.

BATATA INGLESA

Características Gerais: Ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar livre de enfermidades.

134 16.905 Kg

Estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho.

2,24 37.867,20

Estar livre de resíduos de fertilizantes. Não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.

Embalagem: Acondicionado em caixa de no mínimo 20kg de conteúdo útil.

Entrega: Semanal.

BATATA SALSA

Características Gerais: Ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar livre de enfermidades.

135 650 Kg

Estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabores estranhos.

4,53 2.944,50

Estar livre de resíduos de fertilizantes. Não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.

Embalagem: Acondicionado em caixa de no mínimo 20kg de conteúdo útil.

Entrega: Semanal.

BERINJELA

Fruto de formato cilíndrico, alongado e uniforme; possui coloração violeta quando nova, passando à roxa; pesa de 250 a 350 gramas; mede de 18 a 22cm de comprimento e 5 a 7cm de diâmetro.

136 3.645 Kg

Deverá estar acondicionado de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higiênico-sanitária do produto.

2,67 9.732,15

Embalagem: Acondicionado em caixa de no

mínimo 20kg de conteúdo útil.
Entrega: Semanal.

BETERRABA

Características Gerais: Ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar livre de enfermidades.

137 10.340 Kg 1,90 19.646,00

Estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Estar livre de resíduos de fertilizantes. Não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionado em caixa de, no mínimo 20kg de conteúdo útil.
Entrega: Semanal.

BRÓCOLIS

Com coloração verde-escura. Sem folhas. Não poderá apresentar buquê amarelado, podridão, insetos.

138 2.785 Kg 3,49 9.719,65

Características Gerais: Deverá ser fresco. Apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade. Estar livre de enfermidades e insetos. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionado em caixa, separado por maços.
Entrega: Semanal.

CAQUI

Sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deverá estar intacta e firme.

139 11.052 Kg 3,42 37.797,84

Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade

externa anormal, aroma e sabores estranhos.
 Estar livre de resíduos e fertilizantes.
 Deverá apresentar-se em início de
 maturação.
 Embalagem: Acondicionado em caixa de,
 no mínimo 20kg de conteúdo útil.
 Entrega: Semanal. Período de Entrega:
 Conforme safra – Mar / Abr / Maio.

CEBOLA

Características Gerais: Serem
 suficientemente desenvolvidos, com o
 tamanho, aroma, sabor e cor próprios da
 espécie. Não estarem danificados por
 quaisquer lesões de origem física ou
 mecânica que afetam a sua aparência.
 Estarem livres de enfermidades. Estarem
 livre da maior parte possível de terra
 aderente à casca. Estarem isentos de
 umidade externa anormal, odor e sabor
 estranho. Estarem livres de resíduos de
 fertilizantes. Não apresentarem rachaduras
 ou cortes na casca. A polpa deverá estar
 intacta e limpa.
 Embalagem: Acondicionado em caixa de,
 no mínimo 20kg de conteúdo útil.
 Entrega: Semanal.

| | | | | |
|-----|--------|----|------|-----------|
| 140 | 14.315 | Kg | 1,92 | 27.484,80 |
|-----|--------|----|------|-----------|

CENOURA

Características Gerais: Deverá ser
 suficientemente desenvolvida, com o
 tamanho, aroma, sabor e cor próprios da
 espécie. Não estar danificado por quaisquer
 lesões de origem física ou mecânica que
 afetam a sua aparência. Estar livre de
 enfermidades. Estar livre da maior parte
 possível de terra aderente à casca. Estar
 isento de umidade externa anormal, odor e
 sabores estranhos. Estar livre de resíduos de
 fertilizantes. Não apresentar rachaduras ou
 cortes na casca. A polpa deverá estar intacta
 e limpa.
 Embalagem: Acondicionado em caixa de,
 no mínimo 20kg de conteúdo útil.
 Entrega: Semanal

| | | | | |
|-----|--------|----|------|-----------|
| 141 | 17.520 | Kg | 1,87 | 32.762,40 |
|-----|--------|----|------|-----------|

CHUCHU

Suficientemente desenvolvido. Deverá
 apresentar coloração e tamanhos uniformes.
 Características Gerais: Deverá ser
 procedente de espécimes vegetais genuínos,
 são e satisfazer as seguintes condições:
 Atingir grau normal de evolução do
 tamanho e apresentado ao consumo em

| | | | | |
|-----|--------|----|------|-----------|
| 142 | 11.950 | Kg | 1,68 | 20.076,00 |
|-----|--------|----|------|-----------|

perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionado em caixa de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.

COUVE MANTEIGA

Características Gerais: Deverá ser fresco. Apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade. Estar livre de enfermidades e insetos. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Em maço, acondicionado individualmente. Entrega: Semanal.

| | | | | | |
|-----|-------|----|---|------|----------|
| 143 | 2.480 | Kg | afete a sua aparência. Estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. | 3,74 | 9.275,20 |
|-----|-------|----|---|------|----------|

COUVE-FLOR

Couve-flor, limpo, sem folhas, peso médio por cabeça 1 kg. Características Gerais: Deverá ser fresco. Apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. Estar livre de enfermidades e insetos. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionado individualmente. Entrega: Semanal.

| | | | | | |
|-----|-------|----|--|------|-----------|
| 144 | 4.785 | Kg | lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. | 4,10 | 19.618,50 |
|-----|-------|----|--|------|-----------|

ESPINAFRE

Características Gerais: Deve apresentar folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Deverá estar acondicionado de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a

| | | | | | |
|-----|-----|----|--|------|--------|
| 145 | 110 | Kg | sem marcas de insetos, separadas por maços. Deverá estar acondicionado de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a | 4,08 | 448,80 |
|-----|-----|----|--|------|--------|

qualidade higiênico-sanitária do produto.
Embalagem: Acondicionado individualmente.
Entrega: Semanal.

GOIABA VERMELHA

Sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deverá estar intacta e firme.

Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade.

Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o

146 9.085 Kg

transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho. Estar livre de resíduos e fertilizantes.

4,00 36.340,00

Deverá apresentar-se em início de maturação.

Embalagem: Acondicionado em caixa de, no mínimo, 20kg de conteúdo útil.

Entrega: Semanal.

INHAME

Características Gerais: Casca marrom escura, coberta com fibras finas como cabelo, e polpa fibrosa branca ou amarelada. A casca deverá estar firme, limpa, sem manchas, sem partes amolecidas, machucadas ou fendas.

Características Gerais: Deverá ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que

147 3.910 Kg

afetam a sua aparência. Estar livre de enfermidades. Estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabores estranhos. Estar livre de resíduos de fertilizantes. Não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá ser firme, quando apertado não poderá ceder à pressão dos dedos, mas também não deverá ser muito duro.

3,37 13.176,70

Embalagem: Acondicionado em caixa de, no mínimo, 20kg de conteúdo útil.

Entrega: Semanal.

KIWI

Sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deverá estar intacta e firme.

Características Gerais: Deverá ser fresco.

Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação.

Embalagem: acondicionado em caixa de até 20kg de conteúdo útil.

Entrega: Semanal. Período de Entrega: Conforme safra – Abril a Maio.

| | | | | |
|-----|-----|----|------|----------|
| 148 | 662 | Kg | 4,67 | 3.091,54 |
|-----|-----|----|------|----------|

LARANJA LIMA

Calibre 140 a 150.

Sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deverá estar intacta e firme

Características Gerais: Deverá ser fresco.

Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação.

Embalagem: Acondicionado em caixa de aproximadamente 20kg de conteúdo útil.

Entrega: Semanal.

| | | | | |
|-----|-----|----|------|----------|
| 149 | 695 | Kg | 2,63 | 1.112,00 |
|-----|-----|----|------|----------|

LARANJA PERA

Calibre 140 a 150.

Sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deverá estar intacta e firme.

| | | | | |
|-----|--------|----|------|-----------|
| 150 | 37.380 | Kg | 1,60 | 59.808,00 |
|-----|--------|----|------|-----------|

Características Gerais: Deverá ser fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionado em caixa de aproximadamente 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.

LIMÃO COMUM OU THAITI (SAFRA)

Sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deverá estar intacta e firme.

Características Gerais: Deverá ser fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionado em caixa de até 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.

| | | | | |
|-----|-------|----|------|-----------|
| 151 | 4.555 | Kg | 3,31 | 15.077,05 |
|-----|-------|----|------|-----------|

MAÇÃ

Golden, gala, ou fuji, Calibre 120 a 140 – Cat 2.

Sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deverá estar intacta e firme.

Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições

| | | | | |
|-----|--------|----|------|------------|
| 152 | 63.560 | Kg | 2,60 | 165.256,00 |
|-----|--------|----|------|------------|

adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação.

Embalagem: Acondicionado em embalagem de papelão, interfolhada, com aproximadamente 18 kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.

MAMÃO FORMOSA

Mamão comum formosa. Sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deverá estar intacta e firme.

Características Gerais: Deverá ser fresco.

Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação,

| | | | | | |
|-----|--------|----|--|------|-----------|
| 153 | 18.395 | Kg | o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação. | 2,48 | 45.619,60 |
|-----|--------|----|--|------|-----------|

Embalagem: Acondicionados em embalagens de até 15kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.

MANGA (Tommy, Atkins ou Palmer)

Apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deverá estar intacta e firme.

Características Gerais: Deverá ser fresco.

Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação,

| | | | | | |
|-----|-------|----|---|------|-----------|
| 154 | 5.600 | Kg | o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de | 3,46 | 19.376,00 |
|-----|-------|----|---|------|-----------|

Embalagem: Acondicionados em embalagens de até 15kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal.

maturação.

Embalagem: Acondicionado em caixa de 20kg de conteúdo útil.

Entrega: Semanal.

MARACUJÁ

Com casca lisa e firme, brilhante e de cor amarelo clara. Não deverá ter furos provocados por insetos, nem rachaduras ou machucados.

| | | | | | |
|-----|-----|----|--|------|--------|
| 155 | 190 | Kg | Características Gerais: Geralmente arredondado com casca espessa de coloração verde, amarelada, alaranjada ou com manchas verde-claras, de acordo com a espécie. Sementes achatadas, pretas, envolvidas por um arilo de textura gelatinosa de coloração amarelada e translúcida. Embalagem: Acondicionado em caixa de 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal. | 4,83 | 917,70 |
|-----|-----|----|--|------|--------|

MELÃO

Sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deverá estar intacta e firme

Características Gerais: Deverá ser fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionado em caixa de no mínimo 20kg de conteúdo útil.
 Entrega: Semanal.

| | | | | | |
|-----|-------|----|---|------|----------|
| 156 | 1.615 | Kg | Características Gerais: Deverá ser fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionado em caixa de no mínimo 20kg de conteúdo útil. Entrega: Semanal. | 3,29 | 5.313,35 |
|-----|-------|----|---|------|----------|

MELANCIA

Peso médio de 8kg por unidade.

Sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deverá estar intacta e firme.

| | | | | | |
|-----|--------|----|---|------|-----------|
| 157 | 36.845 | Kg | Características Gerais: Deverá ser fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, | 1,56 | 57.478,20 |
|-----|--------|----|---|------|-----------|

cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação.

Entrega: Semanal. Período de Entrega: Conforme safra – Fevereiro a Março e Agosto a Setembro.

MILHO VERDE (ESPIGA)

Deverá ser fresco, suficientemente desenvolvido, coloração e tamanhos uniformes. Com as folhas bem verdes e vivas e cabelos marrom-escuro. Características Gerais: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Entrega: Semanal.

| | | | | |
|-----|-----|----|------|--------|
| 158 | 200 | Kg | 3,34 | 668,00 |
|-----|-----|----|------|--------|

OVO DE GALINHA

Selecionado, de tamanho grande. Embalagem: Acondicionado em bandeja tipo polpa e reembalado em caixa de 30 dúzias. O produto deve ter selo de procedência na caixa, data de validade, e entre as bandejas e constar carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade: mínimo de 15 dias. Entrega: Semanal.

| | | | | |
|-----|--------|----|------|-----------|
| 159 | 23.580 | Dz | 3,88 | 91.490,40 |
|-----|--------|----|------|-----------|

PEPINO SALADA CAIPIRA. Classe 10. Categoria I

O legume deverá ser suficientemente desenvolvido. Deverá apresentar coloração e tamanhos uniformes.

| | | | | |
|-----|-------|----|------|----------|
| 160 | 5.355 | Kg | 1,72 | 9.210,60 |
|-----|-------|----|------|----------|

Características Gerais: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas, sãs e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionado em caixas de até 20kg de conteúdo útil e em sacos de 1kg – pequenas. Entrega: Semanal.

PÊRA

Sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme
 Características Gerais: Deverá ser fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionado em embalagem de papelão, interfolhada. Entrega: Semanal.

| | | | | | |
|-----|-------|----|--|------|-----------|
| 161 | 3.440 | Kg | | 6,42 | 22.084,80 |
|-----|-------|----|--|------|-----------|

REPOLHO

O repolho deverá estar limpo, sem as folhas externas.
 Características Gerais: Deverá ser fresco. Apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade. Estar livre de enfermidades e insetos. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor

| | | | | | |
|-----|-------|----|--|------|-----------|
| 162 | 7.190 | Kg | | 1,61 | 16.341,50 |
|-----|-------|----|--|------|-----------|

estranhos.

Embalagem: Acondicionado em saco, conteúdo com 12 unidades.

Entrega: Semanal.

REPOLHO ROXO

Repolho deverá estar limpo, sem as folhas externas.

Características Gerais: Deverá ser fresco.

Apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade. Estar livre de enfermidades e insetos. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.

163 2.960 Kg

2,10 6.216,00

Embalagem: Acondicionado em saco, conteúdo com 12 unidades.

Entrega: Semanal.

RÚCULA

Características Gerais: Deverá ter folhas verdes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Deverá estar acondicionado de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higiênico-sanitária do produto.

164 920 Kg

6,47 5.952,40

Entrega: Semanal.

TANGERINA

Sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme.

Características Gerais: Deverá estar fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes.

165 18.680 Kg

2,20 41.096,00

Deverá apresentar-se em início de maturação.

Embalagem: Acondicionado em

embalagem contendo 20kg de conteúdo útil.

Entrega: Semanal.

TOMATE. Classe Média. Categoria Extra

Características Gerais: Deverá ser fresco.

Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade.

Apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o

transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e

imediatos. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à

superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho. 2,90 90.799,00

Estar livre de resíduos e fertilizantes.

Deverá apresentar-se em início de

maturação.

Embalagem: Acondicionado em caixa de no

mínimo 20kg de conteúdo útil.

Entrega: Semanal.

166 31.310 Kg

UVA (Itália ou Rubi)

Características Gerais: O fruto deverá ser fresco. De formato arredondado ou

elipsóide, podendo ser verde ou rosado. Os bagos da uva não devem desprender

facilmente do cango.

Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade.

Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o

transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e

imediatos. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à

superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho.

Estar livre de resíduos e fertilizantes.

Deverá apresentar-se em início de

maturação.

Embalagem: Acondicionado em caixa de no máximo 8kg de conteúdo útil.

Entrega: Semanal. Período de Entrega:

Conforme safra – Outubro a Fevereiro.

167 756 Kg

5,34 4.037,04

VAGEM

O produto deverá ser suficientemente desenvolvido. Deverá apresentar coloração

e tamanhos uniformes.

Características Gerais: Deverá ser

procedente de espécimes vegetais genuínos, são e satisfazer as seguintes condições:

168 1.305 Kg

4,03 5.259,15

Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie.

Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.

Embalagem: Acondicionado em caixa de até 20kg de conteúdo útil e em sacos de 1kg – pequenas.

Entrega: Semanal.

R\$ 9.877.997,30(nove milhões, oitocentos e setenta e sete mil, novecentos e noventa e sete reais e trinta centavos).

ANEXO II

Modelo de Proposta de Preços

À

Secretaria de Administração e Planejamento

| Lote | Item(ns) | Material | Unid. de medida | Marca / Modelo | Quantidade Licitada | Valor Unitário | Valor Total |
|-------------|-----------------|-----------------|------------------------|-----------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------|
| | | | | | | | |

Preço total em R\$ por extenso:

Validade da Proposta:

Prazo de Entrega:

Local de Entrega:

Condições de Pagamento:

Garantia:

Dados da Licitante:

Razão Social/Nome:

Endereço:

Município:

Estado:

CEP:

CNPJ/CPF/MF:

Fone: ()

Fax: ()

E-Mail:

Banco:

Agência:

Conta:

Representante:

Fone: ()

Fax: ()

Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura do Contrato:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Local e data:

Assinatura/Carimbo

ANEXO III

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

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº.....

e do CPF n^o, 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 n^o 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

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

Local e Data:

Nome, cargo e assinatura

Razão Social da empresa

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

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 do Edital de Pregão nº 263/2014, instaurado pela Secretaria de Administração e Planejamento, conforme exigido pelo inciso VII, do art. 4º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, que atendemos plenamente as condições de habilitação estabelecidas neste Edital.

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

Local e data,

Nome, cargo e assinatura

Razão Social da empresa

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

ANEXO V

Modelo 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,
 adquiriu da empresa, inscrita no C.N.P.J. n.º, (descrever o objeto) conforme segue:

| Descrição | Quantidade |
|-----------|------------|
| | |
| | |
| | |
| | |

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)

ANEXO VI

ANÁLISES LABORATORIAIS

DESCRIÇÃO**ACHOCOLATADO EM PÓ**

Referência: Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS

Resolução – RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS

Resolução - RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS

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

SENSORIAL:

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

MISTURA PARA BOLO INTEGRAL DE LARANJA, CASTANHA E MEL

Referência: Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS

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

Resolução - RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS

Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002

Portaria SVS/MS nº 31 de 13 de janeiro de 1998;

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

MISTURA PARA BOLO INTEGRAL DE BANANA, AVEIA E CANELA

Referência: Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS

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

Resolução - RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS

Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002

Portaria SVS/MS nº 31 de 13 de janeiro de 1998;

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

MISTURA PARA BOLO SABOR LARANJA E CENOURA

Referência: Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS

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

Resolução - RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS

Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002

Portaria SVS/MS nº 31 de 13 de janeiro de 1998;

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

GELATINA NATURAL DE MARACUJÁ

Referência: Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS

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

Resolução - RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS;

- **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

ARROZ INTEGRAL

Referência:

Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, MAPA

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

- **SENSORIAL:**

- Aparência
- Textura
- Cor

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

ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1

Referência:

Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, MAPA

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

- **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

ARROZ POLIDO TIPO I

Referência:

Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, MAPA

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

- **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

NHOQUE

Referência:

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

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

Instrução Normativa nº 8 de 3 de Junho de 2005, MAPA

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

Resolução - RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS;

- **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

MACARRÃO MIÚDO PARA SOPA (ARGOLA, ARGOLINHA, AVE MARIA, CONCHINHA)

Referência: Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS

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

Instrução Normativa nº 8 de 3 de Junho de 2005 MAPA

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

• SENSORIAL:

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

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

Matéria Microscópica

• MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C

Bacillus Cereus

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

MACARRÃO INTEGRAL PARAFUSO SEM OVO

Referência: Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS

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

Instrução Normativa nº 8 de 3 de Junho de 2005 MAPA

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

- **SENSORIAL:**

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

- **FÍSICO-QUÍMICA:** Umidade

- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica

Matéria Microscópica

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

Bacillus Cereus

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

MACARRÃO MIÚDO DE ARROZ PARA SOPA

Referência: Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS

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

Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, MAPA

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

- **SENSORIAL:**

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

- **FÍSICO-QUÍMICA:** Umidade

- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica

Matéria Microscópica

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

Bacillus Cereus

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

MACARRÃO PARAFUSO DE ARROZ

Referência: Resolução - RDC n° 14, de março de 2014, ANVISA/MS

Resolução RDC n° 263, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS

Instrução Normativa n° 6, de 16 de fevereiro de 2009, MAPA

Resolução RDC n° 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA

- SENSORIAL:
 - Aparência
 - Textura
 - Cor
 - Odor
 - Sabor
 - Consistência
- FÍSICO-QUÍMICA: Umidade
- MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica
 - Matéria Microscópica
- MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C
 - Bacillus Cereus
 - 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

BISCOITO DOCE INTEGRAL – SABORES VARIADOS

Referência: Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS

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

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

- **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

BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE

Referência: Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS

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

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

Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 Portaria SVS/MS nº 31 de 13 de janeiro de 1998;

- **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

BISCOITO SALGADO COM GERGELIM

Referência: Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS

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

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

RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002
1998;

Portaria SVS/MS nº 31 de 13 de janeiro de

- **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

BISCOITO SALGADO INTEGRAL SEM LEITE

Referência: Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS

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

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

- **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

BISCOITO SEQUILHO

Referência: Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS

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

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

- **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

AÇUCAR CRISTAL BRANCO

Referência: Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS

Resolução – RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005

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

• SENSORIAL:

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

• FÍSICO-QUÍMICA: Teor de sacarose

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

AÇUCAR REFINADO

Referência: Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS

Resolução – RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

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

• SENSORIAL:

- Aparência

- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- **FÍSICO-QUÍMICA:** Teor de sacarose
Umidade
- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica
Matéria Microscópica
- **MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C
Salmonella sp
Bacilus Cereus
Staphylococcus aureus
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

CAFÉ

Referência: Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

Resolução RDC Nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS

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

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor

- Sabor
- Consistência
- **FÍSICO-QUÍMICA:** Umidade
 - Cafeína
- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica
 - Matéria Microscópica
 - Total de impurezas
- **MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C
 - Micotoxinas
- **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

FERMENTO BIOLÓGICO

Referência: Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS

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

Resolução - CNNPA nº 38, de 12 de outubro de 1.977

- **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

FERMENTO QUÍMICO

Referência: Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS

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

Resolução - CNNPA nº 38, de 12 de outubro de 1.977;

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

Coliformes a 45°C

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

MEL DE ABELHA

Referência: Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS

Instrução Normativa Nº 11, de 20 de Outubro de 2000/MA

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

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

MELADO

Referência: Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS

Resolução - RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

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

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

CREME DE LEITE

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

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

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

- **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

DOCE DE LEITE CREMOSO

Referência: Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS

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

Portaria nº 354, de 04 de setembro de 1997/MA

SENSORIAL:

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

- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica
Matéria Microscópica
- **MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C
Salmonella sp
Estaf.coag.positiva/g
Staphylococcus Aureus
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital
-

SARDINHA EM ÓLEO

Referência:

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

Portaria nº 63, de 13 de novembro de 2002, MAPA

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

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

AÇAFRÃO EM PÓ

Referência: Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

Resolução RDC Nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS

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

- **SENSORIAL:**

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

- **FÍSICO-QUÍMICA:** Umidade

- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica

Matéria Microscópica

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

Salmonella sp

- **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

CANELA, EM PÓ

Referência: Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

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

- **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

CRAVO

Referência: Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

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

- **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

COLORAU

Referência: Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS

RDC Nº 276, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

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

- **SENSORIAL:**

- Aparência
- Textura

- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- **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

ÓREGANO

Referência: Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS

RDC Nº. 276, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

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

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

FLOCOS DE ALHO

Referência: Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

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

- **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

ANEXO VII

ANÁLISE DAS AMOSTRAS

- 1 - As empresas participantes deste processo deverão efetuar a entrega de **6 amostras de cada item** 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. 2.900, Bairro Glória, CEP nº. 89.216-100, Joinville – SC, entre 08 horas às 12 horas;
- 2 - As amostras deverão ser os próprios produtos a serem comercializados (marca, peso, embalagem, sabor), devendo estar identificadas com o nome da empresa proponente, edital, lote e item a que se refere à amostra;
- 3 - As amostras deverão estar acompanhadas de:
 - Relação de Amostras Apresentadas pela empresa em 3 (três) vias iguais em papel timbrado da empresa proponente, as quais serão protocoladas (01 via ficará com as amostras, 01 via ficará com o fornecedor e 01 via deverá ser anexada no processo licitatório), contendo o nome da empresa proponente, edital, lote e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da empresa (modelo - documento SEI nº. [0054026](#));
 - Alvará sanitário do fabricante;
 - Para os produtos derivados de origem animal, SIF, SIE ou SIM conforme o caso;
 - Alvará sanitário da empresa proponente;
 - Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para os sucos de frutas;
 - **Para os itens Pão de inhame fatiado, pão integral fatiado com sementes e linhaça, pão francês integral, pão massinha doce com farofa e semente de linhaça (Chineque), Mini massinha doce com fibras e pão massinha doce com fibras, achocolatado em pó, mistura de bolo integral de laranja, castanha e mel, mistura para bolo integral de banana, aveia e canela, mistura para bolo sabor laranja e cenoura e gelatina natural de maracujá, deverá ser apresentada ficha técnica e laudo laboratorial atualizado (máximo 4 meses de emissão). No laudo laboratorial deverá conter a composição centesimal e análise microbiológica (*bacillos cereus*, *staphylococcus aureus*, *salmonella sp.* e coliformes fecais totais);**
 - **Para os itens achocolatado em pó, mistura de bolo integral de laranja, castanha e mel, mistura para bolo integral de banana, aveia e canela, mistura para bolo sabor laranja e cenoura e gelatina natural de maracujá, deverá ser apresentado além do laudo laboratorial constante no documento SEI nº. [0068263](#), o laudo laboratorial informando a presença ou não de corantes artificiais.**
 - 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;

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 **4 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;

8 – Não é necessária a apresentação dos hortifrutigranjeiros, com exceção dos Ovos de galinha, Aipim e Milho Verde congelados;

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

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.

Aprovado Reprovado

ANEXO VIII

PROCEDIMENTOS NORMATIVOS PARA ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NAS UNIDADES ESCOLARES

1. Os gêneros alimentícios deverão ser **entregues pelos próprios fornecedores, nas Unidades da Rede Municipal de Ensino (escolas, centros de educação infantil e entidades)** relacionadas no documento SEI nº. [0054012](#) e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar (cito, rua Marques de Olinda, nº 2.900, Bairro Glória, CEP 89.216-100, entre 08 horas às 12 horas), nos períodos e quantidades especificadas em cada produto conforme Termo

de Referência e Cronograma de Entrega.

2. Os pontos de entrega relacionados na “Relação das Unidades Escolares” poderão sofrer alterações (inclusão e/ou exclusão), de acordo com a Secretaria de Educação.

3. A Empresa CONTRATADA deverá elaborar o seu plano e seus roteiros de entrega em conjunto com a Gerência da Unidade de Assistência ao Educando (GUAE) para o semestre e informar, por escrito, ao Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE) - GUAE até 15 dias após a assinatura do contrato para aprovação.

4. A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser realizada na data e no local indicado de pedido realizado pela Secretaria de Educação.

4.1 O pedido será realizado com a seguinte antecedência:

4.1.1 Sete dias para hortifrutigranjeiros e pães.

4.1.2 Quinze dias para carnes e frios.

4.1.3 Trinta dias para não perecíveis.

5. O horário para entrega nos CEI's e Escolas de período integral é das 07 horas às 17 horas. Nos CEI's e nas Escolas com funcionamento parcial, o horário para a entrega é das 7 horas e 30 minutos às 11 horas e 30 minutos e das 13 horas e 30 minutos às 17 horas.

6. Os gêneros alimentícios não-perecíveis (refrigerados ou congelados) deverão passar pela vigilância sanitária antes de serem vistoriados pela Equipe de Nutricionistas do SANE/GUAE.

7. Os gêneros alimentícios a serem entregues, serão vistoriados pela equipe de nutricionistas do SANE/GUAE, no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar e somente após esta etapa, se estiverem em acordo, as amostras apresentadas e aprovadas serão liberadas para distribuição nas unidades escolares, conforme descrito nos itens 1 e 2 deste anexo, mediante GUIA DE REQUISIÇÃO PARA ENTREGA, emitida pela SE/GUAE.

7.1. A equipe de nutricionistas poderá retirar amostra(s) do(s) produto(s) a ser(em) entregue(s) para análise, quando houver a necessidade de comprovação da qualidade do produto, sendo que os custos referentes a estes itens ficam a cargo da Empresa CONTRATADA.

7.2. Se nesta etapa houver reprovação de algum item do lote, o mesmo deverá ser repostado em 48 horas em adequação a descrição do Edital. Devendo passar novamente para análise pela equipe de nutricionista.,

7.3. Na entrega nas unidades escolares os produtos serão conferidos e se houver produtos em desacordo com a requisição, os mesmos serão recusados, devendo a empresa repor o produto no momento da entrega ou até 48 horas após a entrega.

7.4. A empresa não poderá entregar produtos impróprios para consumo, desta maneira a mesma deve ter no ato da entrega uma quantidade de produtos para reposição, de modo a substituir os produtos que danificarem com o transporte.

8. A entrega dos gêneros alimentícios se dará mediante GUIA DE REQUISIÇÃO PARA ENTREGA, emitida pela SE/GUAE, 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 e no máximo no dia seguinte ao término da entrega) à SE/GAE, para fins de conferência.

9. No ato da entrega, o fornecedor deverá estar munido de balança, devidamente aferida, para pesagem em todas as unidades escolares.

10. É de responsabilidade da Empresa CONTRATADA ter um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco ou camiseta, boné ou touca, calça comprida e calçado fechado) para o transporte dos produtos até o estoque das Unidades Escolares. Os entregadores deverão portar carteira ou atestado de saúde e identificação da Empresa Contratada dos gêneros alimentícios.

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

11.1 Os hortifrutigranjeiros deverão ser transportados em monoblocos vazados de polietileno, devidamente higienizados.

12 A Empresa CONTRATADA deverá entregar nas Unidades Escolares apenas o alimento aprovado na vistoria realizada pela equipe de Nutricionistas do Serviço de Alimentação Escolar, que será realizada de acordo com o Memorial Descritivo.

13. 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.

14. Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulos, com exceção dos hortifrutis.

15. 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 solicitação do SANE/GAE, seguindo as determinações da Resolução do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) Nº 26, de 17 de Junho de 2013, 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.

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.

MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS (SEI nº [0054026](#))

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR:

Razão Social/Nome:

Endereço:

CNPJ/CPF/MF:

À

Secretaria de Educação- Joinville/SC

Serviço da Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)

Local e data

| Item (ns) | Especificação (Nome do item) | Und | Quantidade |
|-----------|------------------------------|-----|------------|
|-----------|------------------------------|-----|------------|

| | | | |
|---------|-------------------------|-----|---|
| XXXXXXX | XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX | XXX | 6 |
|---------|-------------------------|-----|---|

*Quantidade entregue (amostras)

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Assinatura/Carimbo

ANEXO IX

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.

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.

1.1 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.

1.2 As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a:

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

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

ANEXO X

TERMO DE REFERÊNCIA - Aquisição SEI Nº 0068255/2015 - SED.UAD

I-Objeto para a contratação:

Aquisição de merenda destinada as Unidades Educacionais do Município de Joinville, através do Sistema de Registro de Preços (SRP).

II-Especificações técnicas:

Quadro de Quantitativos Especificações Mínimas do(s) Item(ns)

| Item | Qtidade | Und. | Descrição |
|-------------|----------------|-------------|---|
| 1 | 23.820 | Kg | <p>ACHOCOLATADO EM PÓ</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em pacotes, latas de flandres ou potes plásticos bem vedados de até 1 Kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p> |
| 2 | 1.550 | Kg | <p>MISTURA PARA BOLO INTEGRAL DE LARANJA, CASTANHA E MEL</p> <p>Características técnicas: Mistura preparada para bolo integral.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Rendimento: 20 porções de 60 gramas.</p> <p>Embalagem: Pacotes de polietileno leitoso atóxico com 1kg cada.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p> |
| 3 | 1.550 | Kg | <p>MISTURA PARA BOLO INTEGRAL DE BANANA, AVEIA E CANELA</p> <p>Características técnicas: Mistura preparada para bolo integral.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Rendimento: 20 porções de 60 gramas.</p> <p>Embalagem: Pacotes de polietileno leitoso atóxico com 1kg cada.</p> |

| | | | |
|---|--------|----|---|
| | | | <p>Prazo de Validade: Mínimo 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p> |
| 4 | 1.550 | Kg | <p>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.</p> <p>Rendimento: 20 porções de 60 gramas.</p> <p>Embalagem: Pacotes de polietileno leitoso atóxico com 1kg cada.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p> |
| 5 | 1.380 | Kg | <p>GELATINA NATURAL DE MARACUJÁ Características técnicas: A gelatina deverá apresentar consistência firme, cor e sabor característico. Não pode ter corantes artificiais. Ingredientes: gelatina comestível, açúcar, sal refinado, acidulante ácido cítrico, estabilizante citrato de sódio, corantes naturais e aroma natural de maracujá. Não deverá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno contendo até 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p> |
| 6 | 15.000 | Kg | <p>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.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em pacotes de até 2kg, em polietileno transparente.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p> |
| 7 | 600 | Kg | <p>ARROZ PARBOILIZADO TIPO I Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino,</p> |

| | | | |
|----|--------|----|---|
| | | | <p>Tipo I.</p> <p>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.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em pacotes até 5kg, em polietileno transparente.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p> |
| 8 | 900 | Kg | <p>ARROZ POLIDO TIPO I</p> <p>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.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em pacotes de 5kg, em polietileno transparente.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p> |
| 9 | 3.960 | Kg | <p>NHOQUE</p> <p>Características técnicas: Massa congelada. Não pode conter corante artificial.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, adequadamente vedada, congelado e acondicionado em pacotes de até 1kg. Deverá ter sabor, consistência e característica a base de tubérculos. Após a cocção deverá apresentar textura ou consistência característica.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 2 meses.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p> |
| 10 | 11.700 | Kg | <p>MACARRÃO MIÚDO PARA SOPA (ARGOLA, ARGOLINHA, AVE MARIA, CONCHINHA)</p> <p>Características Técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos.</p> <p>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. Não poderá conter ovos ou traços de ovos.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em pacote de papel multifolhado, bem vedado, em embalagem de até 1kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> |

| | | | |
|----|--------|----|---|
| | | | <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p> |
| 11 | 36.900 | Kg | <p>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. Não poderá conter ovos ou traços de ovos.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em pacote de papel multifoldado, bem vedado, em embalagem de até 1kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p> |
| 12 | 400 | Kg | <p>MACARRÃO MIÚDO DE ARROZ PARA SOPA Características técnicas: massa alimentícia de arroz. Ingredientes: Arroz. Não pode conter ovo ou traços de ovos.</p> <p>Embalagem: pacote multifoldado, em embalagens de até 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p> |
| 13 | 300 | Kg | <p>MACARRÃO PARAFUSO DE ARROZ Características Técnicas: Massa alimentícia de arroz em formato de parafuso.</p> <p>Ingredientes: Farinha de arroz, urucum e cúrcuma.</p> <p>Embalagem: pacote multifoldado, em embalagens de até 200g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p> |
| 14 | 27.900 | Kg | <p>BISCOITO DOCE INTEGRAL – SABORES VARIADOS Características técnicas: Produto de variados sabores, a base de farinha de trigo integral. Não poderá conter corantes artificiais. Não pode conter Leite.</p> <p>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</p> |

| | | | |
|----|--------|----|---|
| | | | <p>cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados).</p> <p>Embalagem: Em embalagem contendo até 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p> |
| 15 | 10.500 | Kg | <p>BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, amido de milho ou fécula 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. Não pode conter gordura trans.</p> <p>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).</p> <p>Embalagem: Multifolhado transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 500g.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p> |
| 16 | 3.660 | Kg | <p>BISCOITO SALGADO COM GERGELIM</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, gergelim, sal, açúcar invertido, extrato de malte, fermentos químicos estabilizantes.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p> |
| 17 | 10.920 | Kg | <p>BISCOITO SALGADO INTEGRAL SEM LEITE</p> <p>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.</p> <p>Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa,</p> |

| | | | |
|----|--------|----|---|
| | | | <p>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).</p> <p>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.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p> |
| 18 | 3.120 | Kg | <p>BISCOITO SEQUILHO Ingredientes: Amido, fécula de mandioca, ovo, açúcar, margarina, leite em pó, gordura vegetal, fermentos químicos, bicarbonatos, estabilizantes. Não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: multifolhada, contendo até 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p> |
| 19 | 49.200 | Kg | <p>AÇÚCAR CRISTAL BRANCO Características Técnicas: O açúcar cristal 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 aspecto sólido e cristais bem definidos. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Deve ser branco e não pode conter corantes artificiais.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de 5kg, em polietileno leitoso ou transparente.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p> |
| 20 | 240 | Kg | <p>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.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de 5kg, em polietileno leitoso ou transparente.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensal.</p> |

III-Condições de garantia:

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

III.II - A empresa não poderá entregar produtos impróprios para consumo, desta maneira a mesma deve ter no ato da entrega uma quantidade de produtos para reposição, de modo a substituir o produtos que apresentarem qualquer problema (produto fora da validade, danificados, danificados no transporte, embalagem violada, estragados, dentre outras situações análogas);

III.III - Os produtos não-perecíveis – resfriados ou congelados – deverão passar pela Vigilância Sanitária antes serem vistoriados pela Equipe de Nutricionistas do SANE/GAE;

III.IV - Os hortifrutigranjeiros obrigatoriamente deverão ser entregues em monoblocos de plástico vazados, devidamente higienizados. Sendo proibida a entrega em caixas de madeira;

III.V - Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulos, com exceção dos hortifrutis;

III.VI - **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(s) CONTRATADA(S);**

III.VII - Após assinatura do contrato, no momento da entrega dos produtos nas unidades educacionais, nos casos de suspeita da qualidade do produto, a equipe de Nutricionistas (SANE) poderá retirar amostras dos produtos para análise sensorial e havendo necessidade, encaminhar para análise laboratorial que poderá ser realizada em qualquer fase da execução do programa, por solicitação do SANE/GAE, seguindo as determinações da Resolução do FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, 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.

III.VII.I - As despesas das análises dos produtos suspeitos correrá por conta da(s) CONTRATADA(S).

III.VII.II - Se houver reprovação de algum item do lote, o mesmo deverá ser repostado em até 48 (quarenta e oito) horas, para que sejam adequados a descrição contida neste termo de referência, quadro do item II. Devendo também o produto repostado passar pela análise da equipe de nutricionistas.

IV-Prazo de entrega e forma de entrega:

IV.I - **PRAZO DE ENTREGA:** Conforme item II - Especificações Técnicas.

IV.II - **FORMA DE ENTREGA:** Parcelada. Conforme item II - Especificações Técnicas.

IV.III - A entrega dos produtos deverá ser realizada no local indicado na "guia de requisição para entrega" emitida pela Secretaria de Educação;

IV.IV - As entregas deverão respeitar a periodicidade (semanal, quinzena, mensal, p. ex.) estipulada em cada produto, conforme quadro contido no item II.

V-Local de entrega e horário de entrega:

VI - DOS LOCAIS DE ENTREGA

Os produtos deverão ser entregues pela(s) CONTRATADA(S) nas Unidades Escolares (Escolas, Centros de Educação Infantil e entidades) relacionadas em anexo (documento SEI nº. [0054012](#)) após a análise no Centro de Distribuição da Secretaria da Educação (este último, cito a Rua Marquês de Olinda, nº. 2.900, Bairro Glória,

Joinville-SC), conforme "Guia de Requisição para Entrega" (que será emitida para cada entrega pelo GAE/SE), onde constarão os quantitativos e respectivos destinos;

V.II - Os produtos deverão ser entregues no períodos e quantidades conforme especificado individualmente no quadro contido no item II (Especificações Técnicas);

V.III - Os pontos de entrega relacionados em anexo (relesco, documento SEI nº. [0054012](#), poderão sofrer alterações (inclusão e/ou exclusão), de acordo com a Secretaria de Educação;

V.IV - A(s) CONTRATADA(S) deverá (ão) elaborar o seu(s) plano(s) e seus roteiros de entrega em conjunto com a Gerência de Assistência ao Educando (GAE) da Secretaria de Educação (SE) para cada semestre e informar, por escrito, ao Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE) da GAE/SE até 15 (quinze) dias após a assinatura do contrato para consequente aprovação da GAE.

V.V - DOS HORÁRIOS DE ENTREGA:

V.V.I - Nas Escolas e Centros de Educação Infantil com funcionamento integral: das 07 (sete) horas às 17 (dezesete) horas;

V.V.II - Nas Escolas e Centros de Educação Infantil com funcionamento parcial: das 07 (sete) horas e 30 (trinta) minutos às 11 (onze) horas e 30 (trinta) minutos e das 13 (treze) horas e 30 (trinta) minutos às 17 (dezesete) horas;

V.V.III - Centro de Distribuição da Secretaria de Educação: das 08 (oito) horas às 12 (doze) horas.

V.VI - DOS DIAS PARA ENTREGA

De segunda à sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.

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

VI.I - Conforme documento SEI nº. [0068258](#).

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

Conforme documento SEI nº. [0068258](#), [0068263](#) e [0054022](#).

VI.II-Equipe técnica:

Nutricionistas que compõem o quadro técnico do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE) da Gerência de Assistência ao Educando (GAE).

VII-Dotação Orçamentária:

218/2015 00006.00001.00012.00306.00007.2.001033.3.3.3.9.0.00.00.00.00 Aplicações Diretas (Recursos Próprios Ordinários fonte 100)

217/2015 00006.00001.00012.00306.00007.2.001033.3.3.3.9.0.00.00.00.00 Aplicações Diretas (Programa Nacional de Alimentação Escolar fonte 137)

VIII-Gestor do contrato:

Secretaria de Educação.

IX-Obrigações da Contratada específicas do objeto:

IX.I - No ato da entrega, a(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) estar munido(s) de balança para pesagem dos produtos em todas as Unidades Escolares;

IX.II - É de responsabilidade da(s) CONTRATADA(S) ter pelo menos um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco ou camiseta, boné, calça comprida e calçado fechado) para o transporte dos produtos até o depósito das Unidades Escolares. Os entregadores deverão portar carteira ou atestado de saúde e identificação da empresa fornecedora dos gêneros alimentícios;

IX.III - A entrega dos gêneros alimentícios se dará mediante "Guia de Requisição para Entrega", emitida pelo GAE/SE, que conterà 3 (três) vias de igual teor, sendo que a primeira via ficará na Unidade Escolar, uma via ficará com a(s) CONTRATADA(S) e uma via deverá ser devolvida (no dia da entrega ou no dia seguinte ao término da entrega efetuada) ao setor do GAE/SE, para fins de conferência;

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

IX.V - A possibilidade de troca de marca só ocorrerá se a empresa produtora não estiver mais fabricando o produto, se a importadora não estiver mais importando o produto ou se houver dificuldades da empresa fabricante entregar a quantidade solicitada. Neste caso, o fornecedor deverá anexar no processo, um documento do fabricante ou importador informando a ocorrência. A solicitação para alteração de marca, deverá ser protocolada no SANE/GAE com um mínimo de 10 (dez) dias de antecedência para análise;

IX.VI - 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;

IX.VII - 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 os itens VI e VI.I;

IX.VIII - 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;

IX.IX - 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, mediante "Guia de Requisição para Entrega", emitida pela SE/GAE. **Ou seja, a(s) CONTRATADA(S) somente poderão entregar nas Unidades Escolares os produtos previamente aprovado na análise de amostras.**

X-Obrigações da Contratante específicas do objeto:

X.I - Os pedidos deverão ser solicitados pela CONTRATANTE com a antecedência de:

X.I.I - 07 (sete) dias para hortifrutigranjeiros e pães;

X.I.II - 15 (quinze) dias para carnes e frios;

X.I.III - 30 (trinta) dias para produtos não perecíveis.

X.II - Responder os questionamentos solicitados pela(s) CONTRATADA(S) quando solicitados;

X.III - Solicitar por escrito a troca dos produtos que não se enquadrem nas especificações ou que apresentarem qualquer problema para seu consumo.

XI-Condições Gerais (se houver):

Não se aplica.

ANEXO XI

Endereços das Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino

| 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 (EM. PROFª)(U) | R: Monsenhor Gercino, 6.674 | Paranaguamirim |
| 3 | ADOLPHO BARTSCH (E.M.) (U) | R: Arno Krelling, s/n | Pirabeiraba/Centro |
| 4 | ALFREDO GERMANO HENRIQUE HARDT | Estrada D'Oeste, nº 5.319 | Rio Bonito/Área Rural |
| 5 | ALIRE CARNEIRO (E.M. CEL.) (R) | Estr. Timbé, 1.335 | Pirabeiraba |
| 6 | ALUIZIUS SEHNEM (E.M. PROF.) (U) | R: Baltazar Buschle, 3.645 | Espinheiros |
| 7 | AMADOR AGUIAR (E.M.) (U) | R: Alvaro Maia, nº 1.021 | Ulysses Guimarães |
| 8 | ANABURGO (E.M.) (U) | Estr. Anaburgo, 1.747 | Vila Nova |
| 9 | ANITA GARIBALDI (E.M.) (U) | R: Independência, 965 | Anita Garibaldi |
| 10 | ANNA MARIA HARGER (E.M. PROFª) (U) | R: Barbosa Rodrigues, 227 | Guanabara |
| 11 | ARINOR VOGELSANGER (E.M. Ver.) (U) | R: Rolando Gurske, s/nº | Vila Nova |
| 12 | ARTHUR DA COSTA E SILVA (E.M. PRES.) (U) | R: XV de Outubro, 4.648 | Rio Bonito |
| 13 | AVELINO MARCANTE (E.M. PROF.) (U) | R: Guilherme Holz, 140 | Bom Retiro |
| 14 | BALTASAR BUSCHLE (E.M. PREF.) (U) | R: Olga Trusz Sboinski, 62 | Parque Guarani |
| 15 | BERNARDO TANK (E.M. PROF.) (U) | R: XV de Novembro, 8574 | Vila Nova |
| 16 | CARLOS GOMES DE OLIVEIRA (E.M. SEN.) (U) | R: Lauro Schroeder, 777 | Aventureiro |
| 17 | CARLOS HEINS FUNKE (E.A.M.) (U) | Rodovia SC 301, KM 0 | Dona Francisca |
| 18 | CASTELLO BRANCO (E.M. PRES.) (U) | R: São Miguel, 363 | Boa Vista |
| 19 | CURT ALVINO MONICH (E.M. VER.) (U) | R: Harold Maul, 250 | Aventureiro |
| 20 | EDGAR MONTEIRO CASTANHEIRA(EM. PROF.)(U) | R: dos Miosotes, 72 | Fátima |
| 21 | ELADIR SKIBINSKI (E.M. PROFª) (U) | R: José Gonçalves, 803 - Loc. Parque Jlle | Aventureiro |
| 22 | ELIZABETH VON DREIFUSS (E.M. PROFª) (U) | R: Minas Gerais, 5.876 | Morro do Meio |
| 23 | EMÍLIO PAULO ROBERTO HARDT (E.M.) (U) | R: Emílio Hardt, 720 - Vila Canela | Pirabeiraba |
| 24 | EMÍLIO STOCK JR. (E.M. PREF.) (R) | Estr. do Salto II, 3.664 | Área Rural/Vila Nova |
| 25 | EUGÊNIO KLUG (E.M.) (R) - MILDAU | Estr. Mildau, 835 | Pirabeiraba |
| 26 | EVALDO KOEHLER (E.M.) (R) | Estr. Cubatão Raab, 46 | Pirabeiraba |
| 27 | FRCO. JOSÉ R. DE OLIVEIRA(CAICPROF.DESEM.)(U) | R: Agostinho dos Santos, 568 | Comasa |
| 28 | FRANCISCO RIEPER (E.M. PROF.) (R) | BR - SC 301, Km 14 - Estr. do Pico, nº48 | Pirabeiraba |
| 29 | FRITZ BENKENDORF (E.M.) (R) | Estr. Caminho Curto, 1.697 | Pirabeiraba/Área Rural |
| 30 | GERALDO WETZEL (E.M. PREF.) (U) | R: Passo Fundo, 315 | Fátima |
| 31 | GERMANO LENSCHOW (E.M.) (R) | Estr. D. Francisca, km 21 | Pirabeiraba |
| 32 | HANS DIETER SCHMIDT - (E.M. DR.) (U) | R: Carina, 95 | Jardim Paraíso |

| | | | |
|----|--|---------------------------------------|--------------------------|
| 33 | HANS MÜLLER (E.M. PASTOR) (U) | R: Pastor Hans Müller, 102 | Glória |
| 34 | HERIBERTO HÜLSE (E.M. GOV.) (U) | R: Conselheiro Lafayette, 225 | Boa Vista |
| 35 | HERMANN MÜLLER (E.M.) (R) | Estr. Palmeira,nº 4.239 | Área Rural/Rio Bonito |
| 36 | ESTRADA PALMEIRAS(E.M.)Ext. Hermann Muller | Estr. Palmeiras, 1.700 | Área Rural - Rio Bonito |
| 37 | HILDA ANNA KRISCH (ENFº) (E.M.) | R: Selma Doering Bruhns, s/n | Jardim Iriirú |
| 38 | HONÓRIO SALDO (E.M. PROF.) (R) | Estr. Quiriri, 3.467 | Pirabeiraba |
| 39 | HUBERT HÜBENER (E.M. VER.) (R) | Estr. Alto Quiriri, 6.771 | APA/Quiriri /Dist.Pirab. |
| 40 | ISABEL SILVEIRA MACHADO (E.M. PROFª) (U) | R: Dorothóvio Nascimento, 4.723 | Área Rural/Cubatão |
| 41 | JAIME DE BARROS CÂMARA (E.M. DOM) (U) | R: João Ebert, 836 | Comasa |
| 42 | JOÃO BERNARDINO DA SILVEIRA JR. (EM PROF)(U) | R: João Costa Junior, 1.410 | João Costa |
| 43 | JOÃO COSTA (E.M.) (U) | R: Monsenhor Gercino, 3900 | João Costa |
| 44 | JOÃO DE OLIVEIRA (E.M.) (U) | R: Agulhas Negras, 1.587 | Fátima |
| 45 | JOÃO MEERHOLZ (E.M. PROF.) (R) | Estr. do Sul - KM 18 | Área Rural/Vila Nova |
| 46 | JOAQUIM FÉLIX MOREIRA (EM. PREF.) (U) | R: Waldomiro Inácio de Carvalho, 333 | Paranaguamirim |
| 47 | JOSÉ ANTÔNIO NAVARRO LINS (E.M. DR.) (U) | R: Imbuia, 55 | Comasa |
| 48 | JOSÉ DO PATROCÍNIO (E.M.) (R) | Estr. Timbé, 8.805 | Jardim Paraíso |
| 49 | JOSÉ MOTTA PIRES (E.M. PROF.) (U) | R: Parati, 590 | Nova Brasília |
| 50 | JÚLIO MACHADO DA LUZ (E.M. PROF.) (U) | R: Jativoca, 1.800 | Nova Brasília |
| 51 | KARIN BARKEMEYER (E.M.PROFª) (U) | R: Marcio Luckow, 450 | Vila Nova |
| 52 | LACY LUIZA DA CRUZ FLORES (E.M. PROFª) (U) | R: Waldemiro José Borges, 3.997 | Itinga |
| 53 | LAURA ANDRADE (E.M. PROFª) (U) | R: Senador Rodrigo Lobo, 1.140 | Jardim Iriirú |
| 54 | LAURO CARNEIRO DE LOYOLA (E.M. DEP.) (U) | R: Francisco Dunzer, 141 | Boehmerwaldt |
| 55 | LUIZ GOMES (E.M. PREF.) (U) | R: Domingos Abílio Miranda | Adhemar Garcia |
| 56 | MARIA MAGDALENA MAZZOLLI(E.M.PROFª) ® | Estr. da Ilha, nº 2.066 | Jardim Sofia |
| 57 | MARIA REGINA LEAL (E.M. PROFª) (U) | R: Arnaldo Davet, 519 | Espinheiros |
| 58 | MARIANO COSTA (CAIC PROFº) (U) | Av. Alvino Hansen, nº 1.210 | Adhemar Garcia |
| 59 | MAX COLIN (E.M. PREF.) (U) | R: Pasteur, 1.079 | Iriirú |
| 60 | NELSON DE MIRANDA COUTINHO(E.M.) (U) | R:Francisco Vieira, 38 | Jarivatuba |
| 61 | NILSON WILSON BENDER (E.M.PREF.) (U) | Prolongamento da Rua das Tulipas, 89 | Paranaguamirim |
| 62 | 9 DE MARÇO (E.M.) (U) | Estr. Santa Catarina, 6.960 - Km7 | Itinga |
| 63 | ORESTES GUIMARÃES (E.M. PROF.) (U) | R: Boehmerwadt, 1.830 | Boehmerwaldt |
| 64 | OSWALDO CABRAL (E.M. PROF.) (U) | R: Monsenhor Gercino, 3.134 | Petrópolis |
| 65 | OTTO RISTOW FILHO (E.M.) (R) | Estrada Pirabeiraba, 702 | Área Rural |
| 66 | PAUL HARRIS (E.M.) (U) | R: Catanduva, 50 | São Marcos |
| 67 | PAULINE PARUCKER (E.M.) (U) | R: Atílio Vinotti, nº 411 | Boehmerwaldt |
| 68 | PEDRO IVO CAMPOS (E.M. GOV.) (U) | R: José Manoel de Souza, 70 | Costa e Silva |
| 69 | REINALDO PEDRO DE FRANÇA (E.M. PROF.) (R) | Av. Beira Mar, nº 236 | Loc.Morro do Amaral |
| 70 | RIBEIRÃO DO CUBATÃO (E.M.) (R) | Estr. Alvino Souza do Nascimento, s/n | Área Rural - Cubatão |
| 71 | ROSA Mª BEREZOSKI DEMARCHI (E.M. PROFª) (U) | Av. Júpiter, 839 | Jardim Paraíso |
| 72 | RUBEN ROBERTO SCHMIDLIN (E.M. DR.) (U) | R: Alexandre Silva, nº 42 | Morro do Meio |

| | | | |
|----|---|--|-----------------------|
| 73 | SADALA AMIN GHANEM (E.M. Dr.) (U) | Av.: Evangelista Justino Espíndola,125 | Parque Guarani |
| 74 | SAUL SANT'ANNA DE OLIVEIRA DIAS (EM. PROF.) (U) | R: Padre Roma, 800 | Jarivatuba |
| 75 | SENHORINHA SOARES (E.M. PROFª) (R) | Estr. do Sul, 6.778 | Área Rural/Vila Nova |
| 76 | 7 DE SETEMBRO (E.M.) (R) | Estr. Bonita, 3.173 | Área Rural/Rio Bonito |
| 77 | SYLVIO SNIETIKOVSKI (E.M. PROF.) (U) | Avenida Júpiter, 1.753 | Jardim Paraíso |
| 78 | THEREZA MAZZOLLI HREISEMNOU (E.M.PROFª) | R: Pavo, s/nº (Lateral da Estr. Timbé) | Jardim Paraíso |
| 79 | VALENTE SIMIONI (E.M. Pe.) (U) | R: Coronel Camacho, 130 | Iriú |
| 80 | VALENTIM JOÃO DA ROCHA (E.M.) (U) | R: XV de Novembro, 7.030 | Vila Nova |
| 81 | VALESCA MAY ENGELMANN (E.M. PROFª) (R) | Estr. dos Morros | Área Rural/Vila Nova |
| 82 | VIRGÍNIA SOARES (E.M. PROFª) (U) | R: Princesa Mafalda, 468 | Floresta |
| 83 | WITTICH FREITAG (E.M. PREF.) (U) | R: Avenida Miguel Alves Castanha | Aventureiro |
| 84 | ZULMA DO ROSÁRIO MIRANDA (E.M. PROFª) (U) | R: das Cabeleireiras, 101 | Costa e Sivila |

CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL – CEIs

| Nº | NOME DA UNIDADE ESCOLAR | ENDEREÇO | BAIRRO |
|-----|---|--|--------------------|
| 85 | ADHEMAR GARCIA CEI (U) | R: Alvino Hansen, nº 1.226 | Adhemar Garcia |
| 86 | ADOLFO ARTMANN CEI (U) | R: Caçapava, 95 | Bom Retiro |
| 87 | ALEGRIA DE VIVER CEI (U) | R: Monsenhor Gercino, 6.793 | Paranaguamirim |
| 88 | ALZELIR TERESINHA GONÇALVES PACHECO CEI (U) | R: Inambú, Esquina Rua Jaó, 650 | Costa e Silva |
| 89 | AMANDOS FINDER CEI (U) | Rua Augusto Schramm, 52 | Jardim Iriú |
| 90 | ARTE E VIDA CEI | R: Willy Schossland, c/Rua dos Peixes s/n | Aventureiro |
| 91 | AVENTURAS DE CRIANÇA CEI | R: Pica Pau, 993 | Aventureiro |
| 92 | BEIJA-FLOR CEI (U) | Rua dos Bancários, 305 | Petrópolis |
| 93 | BEM-ME-QUER | R:Crater. Esq. Av. Júpiter,nº 42 | Jardim Paraíso |
| 94 | BOTÃOZINHO DE ROSA CEI (U) | R: Guanabara, 1.062 | Guanabara |
| 95 | BRANCA DE NEVE CEI (U) | R: das Andorinhas, 550 | Costa e Silva |
| 96 | CACHINHOS DE OURO CEI (U) | R: Pastor Georg Bürger, 141 | Pirabeiraba/Centro |
| 97 | CASTELLO BRANCO CEI (U) | R: Alvino Boldt, 245-COHAB | Aventureiro |
| 98 | CÉLIO GOMES DE OLIVEIRA CEI - (KM/4) - (U) | R: Santa Catarina, nº 4.027 | Profipo |
| 99 | CIRANDA CIRANDINHA CEI (U) | R: Canoas, 452 - esq. João Paulo I | Jardim Iriú |
| 100 | DOCE INFÂNCIA CEI (U) | R: Bom Retiro, nº 97 | Nova Brasília |
| 101 | ELIANE KRÜGER CEI (U) | R: Adolfo da Veiga c/ Afonso Moreira,nº749 | Boehmerwaldt |
| 102 | ESPAÇO DA CRIANÇA | R: Adolpho Willi Júnior/Álvaro Maia, nº 327 | Adhemar Garcia |
| 103 | ESPAÇO ENCANTADO CEI (U) | Av. Procópio Gomes, 749 | Bucarein |
| 104 | ESPERANÇA CEI (U) | R: Vicente Celestino, 240 | Comasa |
| 105 | ESPINHEIROS CEI (U) | R:Agostinho do Santos,nº 568(Caic Espinheiros) | Comasa |
| 106 | ESTRELINHA BRILHANTE CEI (U) | R: Santa Isabel, 152 | João Costa |
| 107 | FÁTIMA CEI (U) | R. Damásio Mathias de Oliveira,240 | Jarivatuba |

| | | | |
|---|--|--|-------------------|
| 108 | GIRASSOL CEI (U) | R: Vice Prefeito Luiz Carlos Garcia, 1.035 | Costa e Silva |
| 109 | HERONDINA DA SILVA VIEIRA CEI (U) | R:Pedro Castro Breis, 352 | Floresta |
| 110 | IRACI SCHMIDLIN CEI (U) | Rua: São Francisco do Sul, 235 | Jarivatuba |
| 111 | ITAUM CEI (U) | R: Botafogo, 148 | Itaum |
| 112 | IVAN RODRIGUES CEI (U) | R: Xaxim, nº 32 | Iririú |
| 113 | JARDIM SOFIA CEI | Rua Cuba, 85 | Jardim Sofia |
| 114 | JORGE LUIZ VANDERWEGEN CEI(U) | R:Abelino Abdon Ferreira, nº 136 | Itaum |
| 115 | JUAREZ MACHADO CEI (U) | R: Armazém, nº 265 | Itaum |
| 116 | JULIANA DE CARVALHO VIEIRA CEI (U) | R: dos Esportistas,nº 510 | Itinga |
| 117 | LÍRIO DO CAMPO CEI (U) | R: Fátima, 2.606 | Fátima |
| 118 | LUIZA MARIA VEIGA CEI | R: Vidal Ramos, 41 | Guanabara |
| 119 | MARILENE DOS PASSOS SANTOS CEI (U) | Prolongamento da Rua das Tulipas,nº 111 | Paranaguamirim |
| 120 | MÁRIO AVANCINI CEI (U) | R: Tuiuti, 1.010 | Iririú |
| 121 | MEU PEQUENO MUNDO CEI (U) | R: Alwino Hansen, nº 176 | Adhemar Garcia |
| 122 | MIRACI DERETTI CEI (U) | R: Bento José Flores, nº 25 | Espinheiros |
| 123 | MIOSÓTIS CEI (U) | R: Miosótis, esquina c/rua Assunção, 1.189 | Fátima |
| 124 | MONTEIRO LOBATO CEI (U) | R. Rodrigo Luiz Gonçalves, s/n | Paranaguamirim |
| 125 | MORRO DO MEIO CEI (U) | R: do Campo, nº 817 | Morro do Meio |
| 126 | MUNDO AZUL CEI (U) | R: Caxambú do Sul, 76 | São Marcos |
| 127 | NAMIR ALFREDO ZATTAR CEI | R: São Januário, nº 1.499 | Aventureiro |
| 128 | ODORICO FORTUNATO CEI (U) | R. Constâncio Visentainer, s/nº | Aventureiro |
| 129 | PÃO DE MEL CEI | R. Alfredo Wersdoerfer, 357 | Panaguamirim |
| 130 | PARAÍSO DA CRIANÇA CEI (U) | R: Júpiter , 903 | Jardim Paraíso |
| 131 | PARQUE GUARANI CEI | Av.Evangelista Justino Espíndola, nº 25 | Parque Guarani |
| 132 | PEDACINHO DO CÉU CEI | Rua São Miguel,769 | Boa Vista |
| 133 | PEDRO IVO FIGUEIREDO DE CAMPOS CEI (U) | R: Guanabara, 2.575 | Fátima |
| 134 | PEDRO PAULO HINGS COLIN (Deputado) CEI | R: São Clemente, 154 | Itinga |
| 135 | PEQUENA SEREIA CEI (U) | R: Kurt Alvino Monich, nº 172 | Costa e Silva |
| 136 | PEQUENO PRÍNCIPE CEI | R: Cidade de Mossoró, 105 | Profípo |
| 137 | PETER PAN CEI (U) | R: Pastor Hans Müller, 138 | Glória |
| 138 | PONTE SERRADA CEI (U) | R: Ponte Serrada, 1.095 | Comasa |
| 139 | RAIO DE SOL CEI (U) | R: João Miers c/ Stª Edvirges, nº 32 | Vila Nova |
| 140 | SEMENTINHA CEI (U) | R: Ricardo Karmann, 175 | Iririú |
| 141 | SIGELFRID POFFO CEI (U) | R: Alvin Passolt, nº 7 | Vila Nova |
| 142 | SOL NASCENTE CEI (U) | R: Arlindo Pereira Macedo, 225 | Itaum |
| 143 | SONHO DE CRIANÇA CEI (U) | R: José Gomes de Freitas, 160 | Costa e Silva |
| 144 | ZÉ CARIOCA CEI (U) | R: Voluntários da Pátria, 110 | Itaum |
| UNIDADES ESCOLARES A SEREM INAUGURADAS | | | |
| Nº | NOME DA UNIDADE ESCOLAR | ENDEREÇO | BAIRRO |
| 145 | JUSTINA ROSA FACHINI CEI | Estrada Lagoinha | Morro do Meio |
| 146 | ULYSSES GUIMARÃES CEI | Rua Cidade Barretos | Ulisses Guimaraes |
| 147 | SILVIA CAVALHEIRO CEI | Rua João Medeiros | Parque Guarani |
| 148 | ABDON DA SILVEIRA CEI | Rua das Azaleias | Paranaguamirim |
| 149 | ZILDA ARNS NEUMANN CEI | Rua Laranjal | Parque Guarani |

| | | | |
|-----|----------------------|-----------------------------|------------------|
| 150 | MONTEIRO LOBATO CEI | Rua Rodrigo Luiz Gonçalves | Paranaguamirim |
| 151 | NOVA VILA CEI | Rua Rolando Gruske | Vila Nova |
| 152 | PARQUE IMPERADOR CEI | Rua Mafalta Laurindo | Aventureiro |
| 153 | MARIA DA GRAÇA CEI | Rua Papa João I | Iririu |
| 154 | PADRE ROMA CEI | Rua Treviso | Jarivatuba |
| 155 | CATTONI CEI | Rua Inambu | Costa e Silva |
| 156 | LAERCIO BENINCA CEI | Rua Laércio Beninca | Vila Nova |
| 157 | TRENTINO CEI | Rua Juliano Busarllo | Boehmerwakt |
| 158 | COMASA CEI | Rua Rio Negro | Comasa/Boa Vista |
| 159 | ESCOLA NOVA | Ainda sem endereço | Paranaguamirim |
| 160 | PETROPOLIS CEI | Rua: Guilherme Buch Pereira | Petropolis |
| 161 | PLACIDO XAVIER EM | Rua: Roberto Lehm | Santa Catarina |
| 162 | CUBATÃO CEI | Rua: Paulo Gilsen | Cubatão |
| 163 | JARDIM PARAISO CEI | Rua: Callisto | Jardim Paraiso |
| 164 | ESPINHEIROS - SESI | Rua: Sophia Noack Pereira | Espinheiros |

ENTIDADES FILANTRÓPICAS

| Nº | NOME DA UNIDADE ESCOLAR | ENDEREÇO | BAIRRO |
|-----|---|-------------------------------------|-------------------|
| 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 CRIANÇA FELIZ | Rua Rouxinol, nº 186 | Aventureiro |
| 159 | CEI RECANTO DOS QUERUBINS | Rua Deputado Paulo Stuart Writh, 40 | Jardim Sofia |
| 160 | CEI CANTINHO FELIZ | Rua Francisco Alves, 174 | Floresta |
| 161 | CEI BETHESDA | Rua Conselheiro Pedreira, 624 | Pirabeiraba |
| 162 | GASP GRUPO DE ASSIST SOCIAL DO PARAÍSO | Rua Régulus, 33 | Jardim Paraíso II |
| 163 | CEDI MARIA OFELIA GUIMARÃES | Rua Marabá, 293 | Floresta |
| 164 | CEP MANOEL GERMANO MIRANDA | Rua Cerro Azul, nº 888 | Nova Brasília |
| 165 | ASSOC JOINVILENSE INTEG DO DEF VISUAL | Rua Jornalista Hilário Muller, 276 | Floresta |
| 166 | INST EDUC ESP PROFª LIA R A J DE SANTIS | Rua José Elias Giuliari, 111 | Boa Vista |

Os pontos de entrega relacionados neste documento poderão sofrer alterações (inclusão e/ou exclusão) de acordo com a Secretaria de Educação

ANEXO XII

Minuta da Ata de Registro de Preços

VALIDADE: 12 (doze) MESES

Aos _____ dias do mês de _____ de 2015, reuniram-se na Unidade de Suprimentos, tendo como

Pregoeiro(a) Sr(a)....., de acordo com a Portaria n.º/....., doravante denominada ÓRGÃO GERENCIADOR, nos termos da Lei n.º 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 Presencial** para **Registro de Preços n.º. 008/2015**, cujo resultado foi publicado no Diário Oficial do Estado de Santa Catarina e homologado pelo Sr. Miguel Angelo Bertolini, RESOLVE registrar os preços para futura e eventual **Aquisição de alimentos para suprir as necessidades das Unidades 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\$ _____, irrealizável.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

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

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**, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada a preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições, ou, cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS PRAZOS E LOCAL DE ENTREGA

3.1 – O prazo de vigência contratual será até 31 de dezembro do exercício correspondente, contados a partir da data da assinatura do contrato.

3.2 – O fornecimento dos itens licitados será realizado pelo fornecedor nas Unidades Escolares (Anexo XI) do Município de Joinville, conforme especificado no item 1 Anexo VIII do edital.

3.3 - O prazo para entrega das mercadorias deverá obedecer o disposto no Anexo X Termo de Referência.

3.4 – Todas as despesas decorrentes do transporte e entrega do objeto correrão por conta do contratado.

CLÁUSULA QUARTA - 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 Negativa de Débitos Trabalhistas**, conforme Lei 12.440 de 07 de julho de 2011, em atendimento ao art. 55, inciso XIII, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

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

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

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

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

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

CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

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

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

6.3 – Os 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 (AF) ou assinar o Contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

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

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

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

e) não manter a proposta;

f) desistir de lance realizado na fase de competição;

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

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

i) fraudar a execução do contrato;

j) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

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

7.4 – Nas penalidades previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes do proponente 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.

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 às disposições contidas no art. 65 da Lei n.º 8.666/93.

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

8.4 – 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.

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 2015.

Pregoeiro(a):

De acordo:

ANEXO XIII

Minuta do Contrato

TERMO DE CONTRATO N°...../2015

Termo de Contrato que entre si celebram o **MUNICÍPIO DE JOINVILLE** - Secretaria de Educação - SE, inscrito no C.N.P.J. n°. 83.169.623/0001-10, ora em diante denominado MUNICÍPIO e a empresa ..., inscrita no C.N.P.J. n° ..., doravante denominada CONTRATADA, para **Aquisição de alimentos para suprir as necessidades das Unidades Escolares do Município de Joinville**, na forma do **Pregão Presencial n° 008/2015**, a ser regida pela Lei Federal n° 10.520, de 17 de julho de 2002, a Lei Municipal n° 4.832/03, de 22 de setembro de 2003, com aplicação subsidiária da Lei n° 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

Aos ... dias de ... de 2015, na sede da Prefeitura Municipal de Joinville, presente o Sr. ..., Secretário de Educação, CPF: ..., 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 seu objeto, na forma e condições estabelecidas no edital de **Pregão Presencial nº. 008/2015** e nas cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – Objeto do Contrato

1.1 – Este contrato tem por objeto **Aquisição de alimentos para suprir as necessidades das Unidades Escolares do Município de Joinville**, conforme descrição abaixo:

CLÁUSULA SEGUNDA – Forma de Fornecimento

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

2.2 – Fica vinculado este termo contratual as condições do Edital e seus anexos do processo licitatório **PREGÃO PRESENCIAL nº 008/2015** e à proposta da Contratada.

CLÁUSULA TERCEIRA – Preço

3.1 – O valor deste Contrato para efeitos financeiros, fiscais e orçamentários é de R\$... (...), sendo o mesmo irrecorrível.

CLÁUSULA QUARTA – Condições de Pagamento

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

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

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA – Prazos e Local de entrega

5.1 – O prazo de vigência contratual será até 31 de dezembro do exercício correspondente, contados a partir da data da assinatura do contrato.

5.2 – O fornecimento dos itens licitados será realizado pelo fornecedor nas Unidades Escolares (Anexo XI) do Município de Joinville, conforme especificado no item 1 Anexo VIII do edital.

5.3 - O prazo para entrega das mercadorias deverá obedecer o disposto no Anexo X Termo de Referência.

5.4 – Todas as despesas decorrentes do transporte e entrega do objeto correrão por conta do contratado.

CLÁUSULA SEXTA – Recursos para Atender as Despesas

6.1 – As despesas provenientes do objeto desta licitação correrão pela seguinte dotação orçamentária:

218/2015 00006.00001.00012.00306.00007.2.001033.3.3.3.9.0.00.00.00.00 Aplicações Diretas (Recursos Próprios Ordinários fonte 100)

217/2015 00006.00001.00012.00306.00007.2.001033.3.3.3.9.0.00.00.00.00 Aplicações Diretas (Programa Nacional de Alimentação Escolar fonte 137)

CLÁUSULA SÉTIMA – Da Gestão Do Contrato

7.1 – A gestão do termo contratual, será realizada pela Secretaria de Educação, sendo a mesma responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto licitado, conforme 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.

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

CLÁUSULA DÉCIMA – Responsabilidades da Contratada

10.1 – A contratada obriga-se a aceitar 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 **PREGÃO PRESENCIAL nº 008/2015**.

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, assim como as despesas resultantes de quaisquer ações, demandas decorrentes de danos seja por culpa sua ou quaisquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais de terceiros, que lhes venham a ser exigidas por força de Lei, ligadas ao cumprimento do presente Contrato.

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.

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, Decreto 7.892, de 23 de janeiro de 2013, na Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003 e alterações posteriores, neste Pregão e no Contrato.

11.2 – Penalidades que poderão ser cominadas aos Proponentes/Contratados, garantida a prévia defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis:

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

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

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

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

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

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

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

c) não manter a proposta;

d) desistir de lance realizado na fase de competição;

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

f) fraudar a execução do contrato;

g) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

11.3 – As multas deverão ser pagas junto à 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;
- 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) Decreto 7.892/13
- d) Código de Defesa do Consumidor;
- e) Código Civil;
- f) Código Penal;

- g) Código Processo Civil;
- h) Código Processo Penal;
- i) Legislação trabalhista e previdenciária;
- j) Estatuto da Criança e do adolescente; e
- k) Demais normas aplicáveis

CLÁUSULA DÉCIMA-QUARTA – 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 2014.

Município de Joinville

Secretaria de Educação

...

(Contratada)

(Representante Legal)

(Cargo)

ANEXO XIV

Minuta da Autorização de Fornecimento (AF)

AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO Nº...../2015

Autorização de fornecimento vinculada a Ata de Registro de Preços e ao Edital de Pregão Presencial nº 008/2015.

| Item | Qtidade | Und | Descrição | Valor Unitario |
|-------------|----------------|------------|------------------|-----------------------|
|-------------|----------------|------------|------------------|-----------------------|

Local de Entrega:

Prazo de Entrega:

Fornecedor:

CNPJ:

Endereço: Bairro: CEP:

Município: Estado:

Telefone

Representante Legal da empresa:

CPF:

E-mail:

OBSERVAÇÕES:

1) Emitir nota fiscal em nome de: **PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE**, inscrito no **C.N.P.J. nº 83.169.623/0001-10**.

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

3) São partes integrantes desta Autorização de Fornecimento (AF), como se transcritos estivessem, o edital de licitação **Pregão Presencial nº 008/2015**, seus anexos, a Ata de Registro de Preços, e quaisquer complementos, os documentos, propostas e informações apresentadas pela licitante vencedora e que deram suporte ao julgamento da licitação.

Data de emissão: xx de xxxxxxxx de 2015.

Município de Joinville

Secretaria de Educação

Roque Antonio Mattei

(Contratada)

(Representante Legal)**(Cargo)****ANEXO XV**

Legenda de Documentos Provenientes do Processo SEI nº 15.0.000110-1

- Análises Laboratoriais - **anexo VI** - documento SEI nº [0068263](#)
- Análises das Amostras - **Anexo VII** - documento SEI nº [0068258](#)
- Procedimentos normativos para entrega dos gêneros alimentícios nas unidades escolares - **Anexo VIII** - documento SEI nº [0068275](#)
- Rotulagem **Anexo IX** - documento SEI nº [0054022](#)
- Termo de Referência - **Anexo X** - documento SEI nº [0068255](#)
- Endereço das Unidades Escolares de Rede Municipal de Ensino - **Anexo XI** - documento SEI nº [0054012](#)
- Modelo de entrega de amostras - **Anexo VIII** - [0054026](#)



Documento assinado eletronicamente por **DANIELA CIVINSKI NOBRE, Diretor (a) Executivo (a)**, em 04/02/2015, às 15:28, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **MIGUEL ANGELO BERTOLINI, Secretário (a)**, em 04/02/2015, às 15:47, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0072015** e o código CRC **E4013C18**.

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

15.0.000110-1

0072015v6