



Secretaria de Assistência Social

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2013

NUMERO DO PREGÃO JUNTO AO BANCO DO BRASIL: 482011

O Município de Joinville/Secretaria de Assistência Social/FMAS, com sede a Avenida Procópio Gomes n.º 749, Bucarein, Joinville/SC – CEP: 89.202-300, na Unidade de Apoio aos Conselhos, inscrita no CNPJ sob nº 08.184.785/0001-01, através da Coordenadoria da Área de Licitações torna público que fará realizar licitação na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO** do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, para o **Registro de Preços** para futura e eventual **Aquisição de Gêneros Alimentícios Diversos para atender ao programa CREAS, IDOSO, PCD, ALTA/MÉDIA COMPLEXIDADE, CRAS, ABRIGO INFANTO JUVENIL, PORTO SEGURO, Secretaria de Assistência Social/FMAS**, 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 nº 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 Quantitativos e Especificações Mínimas dos Itens – Valores Estimados Máximos;
- Anexo II – Modelo de Proposta de Preços;
- Anexo III – Declaração de que a 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 – Especificações técnicas dos alimentos;
- Anexo VII – Análises das Amostras;
- Anexo VIII – Análises Obrigatórias Hortifrutigranjeiros
- Anexo IX – Entrega das Amostras
- Anexo X – Modelo de Ficha Técnica para Gêneros Alimentícios
- Anexo XI – Modelo de Ficha de Avaliação Técnica dos Gêneros Alimentícios
- Anexo XII – Procedimentos Normativos para entrega dos Gêneros Alimentícios
- Anexo XIII – Rotulagem
- Anexo XIV – Minuta da Ata de Registro de Preços
- Anexo XV – Minuta do Contrato
- Anexo XVI – Minuta da Autorização de Fornecimento (AF)

1 – DA LICITAÇÃO

1.1 – Do Objeto do Pregão

1.1.1 – A presente licitação tem como objeto o **Registro de Preços** para futura e eventual **Aquisição de Gêneros Alimentícios Diversos para atender ao programa CREAS, IDOSO, PCD, ALTA/MÉDIA COMPLEXIDADE, CRAS, ABRIGO INFANTO JUVENIL, PORTO SEGURO, Secretaria de Assistência**



Secretaria de Assistência Social

Social/FMAS, de acordo com especificações, quantitativos e condições estabelecidas no Anexo I e nas condições previstas neste Edital.

1.1.2 – O valor estimado total para a aquisição do objeto deste pregão é de **R\$ 1.075.108,03** (Um milhão, setenta e cinco mil, cento e oito reais e três centavos), fixos e irrevogáveis.

1.2 – Local: www.licitacoes-e.com.br - “Acesso Identificado”

1.3 – Referência de Tempo

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

1.4 – Recebimento das propostas

Data/Hora: De 10/05/2013 à 23/05/2013 até às 08:30 horas.

1.5 – Abertura das propostas

Data/Hora: Dia 23/05/2013 às 08:30 horas.

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

Data/Hora: Dia 24/05/2013 às 08:30 horas.

1.7 – Término da Sessão Principal

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

1.8 – Término do Período Adicional

Até 30 minutos após o término da sessão principal.

1.9 – Da Execução da Licitação

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

1.10 – O Edital e seus Anexos encontram-se disponíveis no endereço eletrônico identificado no subitem 1.2 e no portal eletrônico da Prefeitura Municipal de Joinville, na página <http://www.joinville.sc.gov.br>, podendo, também, ser requerido junto a 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, conforme Decreto n.º 13.011/2006.

2 – DOS RECURSOS FINANCEIROS

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

06/2013	00041.00001.00008.00244.00020.2.001215.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00	FMAS
19/2013	00041.00001.00008.00244.00019.2.001211.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00	FMAS
18/2013	00041.00001.00008.00244.00019.2.001211.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00	FMAS
94/2013	00041.00001.00008.00244.00020.2.001215.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00	FMAS
05/2013	00041.00001.00008.00244.00020.2.001215.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00	FMAS
28/2013	00041.00001.00008.00244.00019.2.001212.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00	FMAS
20/2013	00041.00001.00008.00244.00019.2.001211.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00	FMAS
07/2013	00041.00001.00008.00244.00020.2.001215.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00	FMAS
17/2013	00041.00001.00008.00244.00019.2.001211.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00	FMAS
91/2013	00041.00001.00008.00244.00019.2.001211.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00	FMAS
26/2013	00041.00001.00008.00244.00019.2.001212.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00	FMAS
27/2013	00041.00001.00008.00244.00019.2.001212.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00	FMAS



Secretaria de Assistência Social

3 – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

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

3.2 – Não será admitida a participação de proponentes:

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

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

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

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

3.2.5 – É vedada a participação de consórcio.

4 – DO CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR DO CERTAME

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

4.1.1 – Eventuais dúvidas para obtenção da senha, deverão ser solicitadas pelo **telefone 0800.785678 (BB responde).**

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

4.3 – As pessoas jurídicas ou empresários individuais deverão credenciar representantes, mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no “licitacoes-e”.

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

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

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

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

5 – DA PARTICIPAÇÃO NO CERTAME

5.1 – A participação no certame se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado, e subsequente encaminhamento da



Secretaria de Assistência Social

proposta de preços, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico através do site www.licitacoes-e.com.br, opção “Acesso Identificado”, observando a data e o horário limite estabelecidos no item 01 deste Edital.

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

5.3 – A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o proponente às sanções previstas neste edital.

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

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

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

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

6 – DA FORMA DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

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

6.1.1 – Os proponentes deverão ofertar preços independentes para cada um dos itens sob pena de desclassificação;

6.1.2 – Não serão aceitas propostas sem a assinatura do representante legal do proponente devidamente identificado;

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

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

b) o preço unitário e preço total deverão ser cotados em reais, com no máximo 2 (dois) algarismos decimais, e neles estarem inclusas todas e quaisquer despesas, tais como, transportes, seguros, tributos diretos e indiretos incidentes, encargos sociais, remuneração e outros pertinentes ao objeto licitado;

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

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



Secretaria de Assistência Social

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

7 – DO ENVIO DA PROPOSTA PELO SISTEMA ELETRÔNICO

7.1 – Ao enviar sua proposta pelo sistema eletrônico o proponente deverá necessariamente postar apenas o valor total do LOTE licitado.

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

7.3 – O número do item ofertado deverá corresponder exatamente ao item do Anexo I deste Edital;

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

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

8 – DA ABERTURA DA SESSÃO ELETRÔNICA E DA FORMULAÇÃO DE LANCES

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

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

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

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

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

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

8.4 – A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, no prazo previsto para encerramento. Após o esgotamento do prazo da sessão principal, transcorrerá período adicional de tempo, de até trinta minutos, (tempo randômico que está



Secretaria de Assistência Social

atrelado ao sistema) findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

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

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

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

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

9 – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

- a) em original; ou
- b) cópia autenticada por cartório; ou
- c) cópia autenticada por servidor autorizado da Unidade de Suprimentos do Município de Joinville, mediante a exibição dos originais antes da entrega dos envelopes; ou
- d) exemplar da publicação em órgão da imprensa oficial.

9.1.1 – Somente serão:

- a) aceitos documentos originais, cópias ou publicações legíveis, que ofereçam condições de análise por parte do pregoeiro;
- b) autenticado(s) documento(s) através da apresentação de seu(s) original(is);

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

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

- a) 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;



Secretaria de Assistência Social

- g) certidão negativa de falência ou concordata, recuperação judicial ou extrajudicial**, expedida pelo Distribuidor do Foro ou Cartório da sede do proponente;
- h) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas**, conforme Lei 12.440 de 07 de julho de 2011;
- i) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social** já exigíveis, contendo as assinaturas do representante legal da empresa e do contador responsável, com os respectivos termos de abertura e encerramento do livro diário, registrado na Junta Comercial ou Cartório de Registro, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;
- i.1)** o licitante poderá apresentar balanço patrimonial intermediário a fim de demonstrar alteração relevante em sua capacidade econômico-financeira em relação aos dados contidos no balanço patrimonial anterior, tais como eventos supervenientes (fusão, incorporação, cisão etc.);
- i.2)** os interessados terão a faculdade de apresentar parecer de empresa de auditoria, o que dispensará a Administração de outras investigações;
- i.3)** as empresas que adotam ao SPED (Sistema Público Escrituração Digital) deverão apresentar cópia do termo de autenticação e balanço, bem como termo de abertura e encerramento, visados em todas as páginas pelo representante legal da empresa;
- j)** para avaliar situação financeira do proponente será considerado o Quociente de Liquidez corrente e grau de endividamento, apurado pelas fórmulas abaixo, cujo cálculo deverá ser demonstrado em documento próprio, devidamente assinado por seu representante legal.

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

cujo resultado deverá ser maior ou igual a 1,00

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

cujo resultado deverá ser menor ou igual a 1,00

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

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

Lote	Descrição resumida	Unid.	Qtde licitada	Qtde atestado
1	HORTIFRUTIGRANJEIRO	Kg	22.745	5.686
2	TEMPEROS (caldo de carne, caldo de galinha, cominho em pó, pimenta do reino)	UN	2.200	550
3	BISCOITOS	PC	14.361	3.590



Secretaria de Assistência Social

4	ARROZ	PC	2.861	715
5	MACARRÃO	PC	10.750	2.688
6	ENLATADOS E CONSERVAS (Atum, ervilhas, extrato de tomate, milho verde, palmito, pepino, sardinha)	LT	13.415	3.354
7	SUCOS	UN	4.490	1.123
8	LEITE	L	11.720	2.930
9	DOCE DE LEITE	PT	2.350	588
10	CARNE BOVINA	KG	2.855	714
11	FRIOS (apresentado, queijos, mortadela)	KG	1.320,00	330
12	FILE DE PEIXE	KG	250	63
13	FRANGO INTEIRO E CORTES DE FRANGO	KG	1.790	448
14	FARINHAS	PC	11.690	2.923
15	AIPIM	KG	550	138
16	LEITE EM PÓ	UN	7.150	1.788
17	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIET E LIGHT E INTEGRAL (adoçantes, biscoitos, doces de leite diet, farinhas, geléia diet, leites, maioneses, pó p/ gelatina, pó p/ pudim, torradas)	PC	7.360	1.840
18	DOCES (balas, bombons, paçocas, pirulitos).	PC	995	249
19	PÃES (forma, francês, massinha e hot dog)	UN	30.704	7.676
20	PÃES INTEGRAL (caseiro e francês)	UN	3.100	775
21	OVOS DE GALINHA	DZ	1.189	297
22	FEIJÃO	PC	8.816	2.204
23	SALGADINHOS	CT	165	41
24	IOGURTES	L	3.730	933
25	CEREAIS	PC	5.805	1.451
26	FORMULA LACTEA	LT	100	25
27	CHOCOLATE GRANULADO	PC	1.640	410
28	DOCES (fruta, melado e mel)	PT	3.990	998
29	AÇUCAR	PC	9.410	2.353
30	AGUA MINERAL NATURAL	UN	750	188
31	CAFÉ TORRADO E MOÍDO	PC	7.290	1.823
32	MASSA PARA PASTEL	PC	150	38
33	ÓLEO DE SOJA	UN	7.101	1.775
34	VINAGRE	UN	1.001	250
35	BOLOS	KG	605	151

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

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

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

9.2.2 – Os interessados não cadastrados além dos documentos referidos no item 9.2, deverão apresentar os seguintes, válidos na data de abertura de sessão pública do pregão:

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);**
- b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor,** devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por



Secretaria de Assistência Social

ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, com a comprovação da publicação na imprensa da ata arquivada, bem como das respectivas alterações, caso existam;

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

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

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

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

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

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

9.6 – As Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, e, uma vez sendo declarada vencedora do certame, terá prazo de **02 (dois) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

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

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

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

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

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

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

9.6 – As Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, e, uma vez sendo declarada vencedora do certame, terá prazo de **02 (dois) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por



Secretaria de Assistência Social

igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

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

10 – JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E HABILITAÇÃO

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

10.2 – Encerrada a etapa de lances, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtido preço melhor, observando o critério de julgamento, nos termos do art. 24 § 8º do decreto Federal nº 5450/2005, bem como decidir sobre sua aceitação, observados prazos para fornecimento, especificações técnicas e demais condições definidas neste Edital, e verificará a habilitação do proponente.

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

a) encaminhar a proposta de preços e os documentos relativos a habilitação, bem como a Declaração de Inexistência de Fato Superveniente Impeditivo de Habilitação na forma do § 2º, do art. 32 da Lei 8.666/93, conforme Anexo IV, no prazo de até 06 (seis) horas, via fac-símile (47) 3431-3131, ou via eletrônica, para o e-mail: suprimentos@joinville.sc.gov.br, contadas a partir da solicitação emitida pelo Pregoeiro via chat;

b) encaminhar a proposta de preços e os documentos de habilitação, originais ou por cópia devidamente autenticada, bem como a Declaração de Inexistência de Fato Superveniente Impeditivo de Habilitação na forma do § 2º, do art. 32 da Lei 8.666/93, conforme Anexo IV, no prazo máximo de 03 dias úteis, impreterivelmente, ao pregoeiro, no endereço indicado no item 1.10.

10.4 – O não envio dos documentos solicitados pelo Pregoeiro no prazo estabelecido, conforme o item 10.3 "a" e "b", será considerado como desistência do lance ofertado, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades constantes no item **23.1** do Edital.

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

10.6 – Serão desclassificadas as propostas:

a) que não atenderem às especificações do objeto desta licitação;

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

c) que conflitem com a legislação em vigor;



Secretaria de Assistência Social

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

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

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

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

10.9 – Se o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não apresentar situação regular, estará sujeito às penalidades previstas no **item 23** deste Edital. Neste caso, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, e a habilitação dos proponentes, observada a ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda ao Edital, sendo o respectivo proponente convocado para negociar redução do preço ofertado.

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

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

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

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

11.1.1 - A(s) amostra(s) deverá(ão) ser(em) encaminhada(s) ao Centro de Abastecimento, sito, Rua Urussanga, 571 – Bairro Floresta – Joinville/SC, entre 08:00 e 12:00 horas, no prazo de até **5 dias úteis** contados a partir da data de solicitação do Sr. Pregoeiro.

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

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

11.4 – Na hipótese da não conformidade de alguns dos alimentos das amostras de acordo com as especificações desse edital, será efetuado nova análise da segunda amostra, caso persista a não conformidade da segunda amostragem, então será enviado a terceira amostragem, composta por 4 (quatro) kit's, para Análise



Secretaria de Assistência Social

Laboratorial, e todas as despesas com as análises correrá por conta do licitante, conforme Lei 8666/93 Art.75 caput.

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

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

11.7 - As amostras dos alimentos ficarão em poder da Secretaria da Educação até a homologação do processo. A empresa que for aprovada antes de ir para análise laboratorial e/ou a empresa que for reprovada e não for solicitada análise laboratorial poderá retirar três das amostras entregues as quais deverão ser retiradas até 10 (dez) dias a partir da data de homologação do processo. Após este período, se as amostras não forem retiradas, não mais serão devolvidas.

12 – ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

12.3 – A homologação será realizada pela autoridade competente.

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 Unidade de Suprimentos do Município de Joinville.

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 5 (cinco) dias que após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas.



Secretaria de Assistência Social

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

14 – DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

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

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

16 – ALTERAÇÕES NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1 – A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no art. 65 da Lei n.º 8.666/93.

16.2 – 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.

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

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

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

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

16.4 – 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

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

16.6 – 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.

17 – CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

17.1 – O fornecedor terá seu registro cancelado quando:



Secretaria de Assistência Social

- 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 – DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

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

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

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

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

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

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

18.5 – As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas na forma do **item 24.1** para conhecimento dos interessados e da sociedade em geral.

18.6 – Do Recurso

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

18.6.2 – As razões de recursos poderão ser protocolizadas através do e-mail suprimentos@joinville.sc.gov.br, em documento digitalizado (PDF, JPG)



Secretaria de Assistência Social

devidamente assinado ou com assinatura digital certificada pelo ICP – Brasil, até as 14:00 hs do dia do vencimento do prazo, acompanhado da procuração respectiva.

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

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

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

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

19 – DA CONTRATAÇÃO

19.1 – A contratação do(s) proponente(s) vencedor(es) do presente Pregão será representada pela expedição do termo de Contrato / Autorização de Fornecimento, 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.

19.2 – Convocação para assinatura do Contrato e/ou retirada da Autorização de Fornecimento:

19.2.1 – 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;

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

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

19.3 – Na oportunidade de assinatura do contrato ou da retirada da autorização de fornecimento o vencedor deverá trazer certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos: **Fazenda Federal, Fazenda Estadual, Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede da licitante, **Seguridade Social - INSS** e **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS 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.

20 – DO PAGAMENTO DOS BENS CONTRATADOS

20.1 – 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.



Secretaria de Assistência Social

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

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

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

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

21 – PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

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

21.2 – Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pelo próprio fornecedor no Centro de Abastecimento da SAS, sito à Rua Urussanga, 571 – Bairro Bucarein – Joinville/SC; nas datas e horários especificados nos pedidos emitidos pela Gerência de Adm. e Finanças da SAS, em no máximo 10 dias após assinatura do contrato e entrega da nota de empenho.

21.3 – Todas as despesas decorrentes do transporte do objeto correrão por conta do vencedor da licitação.

22 – DA GESTÃO DO CONTRATO

22.1 – A gestão do termo contratual, será realizada pela Secretaria de Assistência Social/FMAS, sendo responsáveis pelo recebimento e fiscalização dos objetos licitados, conforme disposto no Art. 67 da Lei 8.666/93.

23 – DAS SANÇÕES

23.1 – 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.

23.2 – 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;



Secretaria de Assistência Social

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

- a) recusar-se a retirar a Autorização de Fornecimento ou assinar o contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- b) deixar de apresentar os documentos discriminados no Edital, tendo declarado que cumpria os requisitos de habilitação;
- c) apresentar documentação falsa para participar no certame, conforme registrado em ata, ou demonstrado em procedimento administrativo, mesmo que posterior ao encerramento do certame;
- d) retardar a execução do certame por conduta reprovável do proponente, registrada em ata;
- e) não manter a proposta;
- f) desistir de lance realizado na fase de competição;
- g) comportar-se de modo inidôneo durante a realização do certame, registrado em ata;
- h) cometer fraude fiscal demonstrada durante ou após a realização do certame;
- i) fraudar a execução do contrato;
- j) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

23.3 – 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.

23.4 – 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.

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

23.6 – 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.

24 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

24.1 – 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, **conforme Decreto n.º 13.011/2006**, ou pelo telefone nº (47) 3431-3259 ou pelo fax nº (47) 3431-3131, e-mail suprimentos@joinville.sc.gov.br, e ficarão disponíveis para todos os interessados, na Unidade de Suprimentos – US, bem como no endereço eletrônico www.joinville.sc.gov.br, e www.licitacoes-e.com.br;

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



Secretaria de Assistência Social

24.2.1 – 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.

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

24.4 – 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.

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

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

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

24.8 – 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.

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

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

Joinville, 08 de Maio de 2013.

Município de Joinville
Tânia Maria Eberhardt
Secretária de Assistência Social – FMAS



Secretaria de Assistência Social

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2013

ANEXO I

Quadro de Quantitativos e Especificações Mínimas dos Itens e Valores Estimados Máximos:

Grupo de itens	Item	Material/Serviço	Unid. medida	Qtd licitada	VI. unit.	VI. total
LOTE 1	1	ABACATE FORTUNA	KG	280	R\$ 3,60	R\$ 1.008,00
LOTE 1	2	ABACAXI	UN	450	R\$ 4,09	R\$ 1.840,50
LOTE 1	3	Abóbora Comum	KG	220	R\$ 2,84	R\$ 624,80
LOTE 1	4	ABOBRINHA	KG	180	R\$ 2,92	R\$ 525,60
LOTE 1	5	AGRIÃO	MÇ	230	R\$ 3,02	R\$ 694,60
LOTE 1	6	ALFACE	UN	750	R\$ 2,04	R\$ 1.530,00
LOTE 1	7	ALHO GRAÚDO DE CALIBRE 05	KG	160	R\$ 16,35	R\$ 2.616,00
LOTE 1	8	BANANA NANICA, VERDE EM PROCESSO DE AMADURECIMENTO, 18 CM POR FRUTO	KG	1.720	R\$ 2,65	R\$ 4.558,00
LOTE 1	9	BATATA DOCE ROXA	KG	450	R\$ 3,04	R\$ 1.368,00
LOTE 1	10	BATATA INGLESA LAVADA, VARIEDADE MONALISA, ELVIRA OU DELVA, PENEIRA 40	KG	970	R\$ 4,38	R\$ 4.248,60
LOTE 1	11	BATATA SALSA	KG	140	R\$ 5,66	R\$ 792,40
LOTE 1	12	BETERRABA MÉDIA	KG	590	R\$ 3,67	R\$ 2.165,30
LOTE 1	13	BROCOLIS RAMOSO	MÇ	200	R\$ 3,68	R\$ 736,00
LOTE 1	14	CAQUI FUYU	KG	280	R\$ 7,57	R\$ 2.119,60
LOTE 1	15	CEBOLA PERA GRAUDA EXTRA PENEIRA 4	KG	1.535	R\$ 4,80	R\$ 7.368,00
LOTE 1	16	CENOURA EXTRA 2ª	KG	650	R\$ 3,54	R\$ 2.301,00
LOTE 1	17	CHEIRO VERDE, CEBOLINHA VERDE E SALSINHA	MÇ	600	R\$ 2,57	R\$ 1.542,00
LOTE 1	18	CHUCHU EXTRA 1ª	KG	400	R\$ 2,21	R\$ 884,00
LOTE 1	19	COUVE-FLOR, PESO MINIMO POR CABEÇA 1KG	UN	450	R\$ 5,03	R\$ 2.263,50
LOTE 1	20	COUVE-MANTEIGA OU COUVE FOLHAS	UN	350	R\$ 3,22	R\$ 1.127,00
LOTE 1	21	GOIABA BRANCA OU VERMELHA	KG	180	R\$ 4,48	R\$ 806,40
LOTE 1	22	LARANJA PÊRA CALIBRE 140 OU 150	KG	1.720	R\$ 2,19	R\$ 3.766,80
LOTE 1	23	LIMÃO COMUM OU TAHITI	KG	270	R\$ 2,91	R\$ 785,70
LOTE 1	24	MAÇÃ SIMPLES NACIONAL	KG	1.820	R\$ 4,90	R\$ 8.918,00
LOTE 1	25	MAMÃO COMUM FORMOSA	KG	550	R\$ 3,83	R\$ 2.106,50
LOTE 1	26	MANJERICÃO	MÇ	140	R\$ 3,32	R\$ 464,80
LOTE 1	27	MARACUJÁ AMARELO	KG	360	R\$ 5,68	R\$ 2.044,80
LOTE 1	28	MELANCIA, PESO MINIMO POR UNIDADE 10 KG	KG	800	R\$ 1,85	R\$ 1.480,00
LOTE 1	29	MELÃO	KG	250	R\$ 4,04	R\$ 1.010,00
LOTE 1	30	MORANGO, CAIXA PLASTICA DE 300G	BD	205	R\$ 5,45	R\$ 1.117,25
LOTE 1	31	PEPINO SALADA	KG	530	R\$ 3,03	R\$ 1.605,90
LOTE 1	32	PÊRA DANJU OU NACIONAL	KG	180	R\$ 6,68	R\$ 1.202,40
LOTE 1	33	PÊSSEGO	KG	130	R\$ 6,68	R\$ 868,40
LOTE 1	34	PIMENTÃO VERDE EXTRA 1ª	KG	500	R\$ 5,00	R\$ 2.500,00
LOTE 1	35	PINHÃO	KG	250	R\$ 3,82	R\$ 955,00
LOTE 1	36	REPOLHO BRANCO MÉDIO, PESO MEDIO POR	UN	430	R\$ 3,48	R\$ 1.496,40



Secretaria de Assistência Social

		CABEÇA 2KG				
LOTE 1	37	REPOLHO ROXO MEDIO, PESO MEDIO POR CABEÇA 2KG	UN	380	R\$ 3,87	R\$ 1.470,60
LOTE 1	38	TANGERINA TIPO POCAN	KG	660	R\$ 2,35	R\$ 1.551,00
LOTE 1	39	TOMATE EXTRA 2ª VERDOLENGO	KG	1.985	R\$ 5,25	R\$ 10.421,25
LOTE 1	40	UVA RUBI	KG	200	R\$ 7,35	R\$ 1.470,00
LOTE 1	41	Uva Tipo Itália	KG	200	R\$ 7,35	R\$ 1.470,00
LOTE 1	42	VAGEM	KG	400	R\$ 4,54	R\$ 1.816,00

Valor Total LOTE 1 - R\$ 89.640,10

LOTE 2	43	AÇÚCAR DE BAUNILHA, POTE OU PACOTE PLASTICO 40G	UN	500	R\$ 2,08	R\$ 1.040,00
LOTE 2	44	Caldo De Carne, Caixa Com 63g E 6 Tabletes	UN	325	R\$ 2,83	R\$ 919,75
LOTE 2	45	Caldo De Galinha, Caixa Com 63g E 6 Tabletes	UN	475	R\$ 2,83	R\$ 1.344,25
LOTE 2	46	CANELA EM PÓ, USO CULINÁRIO, PACOTE OU POTE PLASTICO DE 30G	PC	475	R\$ 2,55	R\$ 1.211,25
LOTE 2	47	COMINHO EM PÓ MISTURADO COM PIMENTA DO REINO, PACOTE OU POTE PLASTICO, 30G	UN	1.050	R\$ 2,87	R\$ 3.013,50
LOTE 2	48	ORÉGANO, CONDIMENTO SECO, OBTIDO DA ERVA DE OREGANO, EMBALAGEM PLASTICA DE 300G	PC	385	R\$ 7,45	R\$ 2.868,25
LOTE 2	49	Pimenta Do Reino, condimento Seco Obtido Da Pimenta Do Reino moída, Pote Ou pacote plástico De 30g	UN	350	R\$ 2,53	R\$ 885,50

Valor Total LOTE 2 - R\$ 11.282,50

LOTE 3	50	BISCOITO DE AVEIA E MEL, EMBALAGEM PLASTICA 200G	PC	175	R\$ 3,75	R\$ 656,25
LOTE 3	51	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, DUPLA EMBALAGEM, 400G	PC	8.200	R\$ 3,66	R\$ 30.012,00
LOTE 3	52	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, DUPLA EMBALAGEM COM 400G	PC	5.661	R\$ 3,38	R\$ 19.134,18
LOTE 3	53	Biscoito De Polvilho 270g	PC	325	R\$ 4,32	R\$ 1.404,00

Valor Total LOTE 3 - R\$ 51.206,43

LOTE 4	54	ARROZ INTEGRAL LONGO FINO TIPO I, PACOTE PLASTICO 1KG	PC	651	R\$ 3,62	R\$ 2.356,62
LOTE 4	55	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, LONGO FINO, PACOTE PLASTICO 5KG	PC	2.210	R\$ 14,13	R\$ 31.227,30
LOTE 4	56	FARINHA DE ARROZ, PACOTE PLASTICO DE 500G	LT	150	R\$ 4,65	R\$ 697,50

Valor Total LOTE 4 - R\$ R\$ 34.281,42

LOTE 5	57	MACARRÃO DE SEMOLINA E VITAMINAS, TIPO PARAFUSO, EMBALAGEM PLASTICA COM 500G	PC	5.150	R\$ 2,58	R\$ 13.287,00
LOTE 5	58	MACARRÃO DE SEMOLINA E VITAMINAS, TIPO SPAGUETTI, EMBALAGEM PLASTICA DE 500G	PC	5.350	R\$ 2,25	R\$ 12.037,50
LOTE 5	59	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL, FEITO DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, SEMOLA DE TRIGO E CORANTE DE CURCUMA E URUCUM, EMBALAGEM PLASTICA DE 500G	PC	250	R\$ 5,18	R\$ 1.295,00

Valor Total LOTE 5 - R\$ 26.619,50

LOTE 6	60	Atum Em Óleo Comestível, Lata De 120g	LT	450	R\$ 4,19	R\$ 1.885,50
LOTE 6	61	Azeitonas Verdes Em Conserva - Vidro Contendo 200g	UN	200	R\$ 3,75	R\$ 750,00
LOTE 6	62	ERVILHA EM CONSERVA, LATA DE FLANDRES, PELO LIQUIDO 315G E PESO DRENADO 200G	LT	1.420	R\$ 1,98	R\$ 2.811,60
LOTE 6	63	EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO, LATA DE FLANDRES, COM PESO LIQUIDO DE 350G	LT	1.630	R\$ 3,21	R\$ 5.232,30
LOTE 6	64	MAIONESE, TIPO COMUM, SACHES OU POTES PLASTICOS DE 500G	UN	1.150	R\$ 4,75	R\$ 5.462,50
LOTE 6	65	MILHO VERDE EM CONSERVA, LATA DE FLANDRES COM PESO LIQUIDO DE 320G E PESO DRENADO DE 200G	LT	1.565	R\$ 2,02	R\$ 3.161,30



Secretaria de Assistência Social

LOTE 6	66	Palmito Em Conserva - Embalagem C/ 300g	UN	180	R\$ 12,12	R\$ 2.181,60
LOTE 6	67	Pepino Em Conserva - Embalagem C/ 300g	VD	250	R\$ 5,55	R\$ 1.387,50
LOTE 6	68	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL, LATA DE FLANDRES, PESO LIQUIDO DE 130G	LT	7.720	R\$ 3,02	R\$ 23.314,40

Valor Total LOTE 6 - R\$ R\$ 46.186,70

LOTE 7	69	Suco de Frutas natural 1 litro - embalagem tetra pack, sabores: goiaba, laranja, manga, maracujá e uva	UN	2.680	R\$ 5,32	R\$ 14.257,60
LOTE 7	70	SUCO CONCENTRADO, SABOR MARACUJÁ, EMBALAGEM PLASTICA TIPO PET COM 500ML	UN	960	R\$ 7,65	R\$ 7.344,00
LOTE 7	71	SUCO DE UVA INTEGRAL, NATURAL, FRASCO PLASTICO OU VIDRO, 500 ML	UN	850	R\$ 6,65	R\$ 5.652,50
LOTE 7	72	SUCO EM PÓ (PREPARO SÓLIDO PARA REFRESCO) SABORES PERA, UVA, LIMÃO, LARANJA, ABACAXI E MANGA, RENDIMENTO 1 LITRO, ACONDICIONADO EM PACOTE PLASTICO DE 45G	PC	3.300	R\$ 1,61	R\$ 5.313,00
LOTE 7	73	Suco Em pó (Preparo sólido para Refresco) sabores Uva, Laranja, Abacaxi e Maracujá, Rendimento aproximado 5 Litros, acondicionado em Pacote plástico De 500g	PC	1.852	R\$ 6,20	R\$ 11.482,40

Valor Total LOTE 7 - R\$ 44.049,50

LOTE 8	74	LEITE DESNATADO, EMBALAGEM TETRAPACK, COM 1 LITRO	L	500	R\$ 2,75	R\$ 1.375,00
LOTE 8	75	LEITE INTEGRAL, COM BAIXO TEOR DE LACTOSE, EMBALAGEM TETRA PACK, COM 1 LITRO	L	500	R\$ 3,56	R\$ 1.780,00
LOTE 8	76	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL, UHT, COM ATÉ 3,5% DE GORDURA, EMBALAGEM TETRA PACK DE 1 LITRO	L	10.720	R\$ 2,68	R\$ 28.729,60

Valor Total LOTE 8 - R\$ 31.884,60

LOTE 9	77	CREME DE LEITE, 25% DE GORDURA, EMBALAGEM TETRAPACK 200G	CX	1.250	R\$ 2,74	R\$ 3.425,00
LOTE 9	78	DOCE DE LEITE, POTE PLASTICO BEM VEDADO, 400G	PT	2.350	R\$ 5,11	R\$ 12.008,50
LOTE 9	79	LEITE CONDENSADO, LATA DE FLANDRES, COM 395G	LT	1.958	R\$ 4,18	R\$ 8.184,44

Valor Total LOTE 9 - R\$ 23.617,94

LOTE 10	80	BIFE BOVINO DE PATINHO	KG	530	R\$ 19,57	R\$ 10.372,10
LOTE 10	81	CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA	KG	1.285	R\$ 14,85	R\$ 19.082,25
LOTE 10	82	MÚSCULO BOVINO SEM OSSO	KG	520	R\$ 16,08	R\$ 8.361,60
LOTE 10	83	POSTA DE PALETA BOVINA SEM OSSO	KG	520	R\$ 16,10	R\$ 8.372,00

Valor Total LOTE 10 - R\$ R\$ 46.187,95

LOTE 11	84	APRESUNTADO FATIADO, EMBALADO À VACUO	KG	400	R\$ 16,65	R\$ 6.660,00
LOTE 11	85	LINGUIÇA DE FRANGO	KG	150	R\$ 12,52	R\$ 1.878,00
LOTE 11	86	LINGUIÇA MISTA	KG	150	R\$ 15,80	R\$ 2.370,00
LOTE 11	87	MARGARINA CREMOSA COM SAL 70% DE LÍPIDEOS, POTE PLASTICO 500G	PT	2.100	R\$ 4,87	R\$ 10.227,00
LOTE 11	88	MORTADELA DE FRANGO	KG	275	R\$ 9,52	R\$ 2.618,00
LOTE 11	89	QUEIJO MUSSARELA, FATIADO, EMBALADO A VACUO	KG	330	R\$ 24,79	R\$ 8.180,70
LOTE 11	90	QUEIJO PRATO, FATIADO, EMBALADO A VACUO	KG	315	R\$ 25,36	R\$ 7.988,40
LOTE 11	91	SALSICHA BOVINA COMUM	KG	851,21	R\$ 8,15	R\$ 6.937,36
LOTE 11	92	SALSICHA DE FRANGO	KG	530	R\$ 10,28	R\$ 5.448,40

Valor Total LOTE 11 - R\$ 52.307,86

LOTE 12	93	FILÉ DE PESCADA BRANCA	KG	250	R\$ 23,01	R\$ 5.752,50
---------	----	------------------------	----	-----	-----------	--------------

Valor Total LOTE 12 - R\$ 5.752,50



Secretaria de Assistência Social

LOTE 13	94	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO	KG	500	R\$ 8,70	R\$ 4.350,00
LOTE 13	95	FRANGO INTEIRO CONGELADO	KG	770	R\$ 8,97	R\$ 6.906,90
LOTE 13	96	PEITO DE FRANGO COM OSSO	KG	520	R\$ 9,80	R\$ 5.096,00

Valor Total LOTE 13 - R\$ 16.352,90

LOTE 14	97	CANJICA BRANCA, TIPO 1, EMBALAGEM PLASTICA 500G	PC	1.350	R\$ 2,85	R\$ 3.847,50
LOTE 14	98	Farinha De Mandioca, Branca, Extra Fina, Classe 1, Pacote Plastico De 1 Kg	PC	4.790	R\$ 3,45	R\$ 16.525,50
LOTE 14	99	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, EMBALAGEM PLASTICA DE 5 KG	PC	4.500	R\$ 11,68	R\$ 52.560,00
LOTE 14	100	FERMENTO BIOLÓGICO, SECO INSTANTANEO, EMBALAGEM A VACUO COM 125G	PC	4.470	R\$ 4,65	R\$ 20.785,50
LOTE 14	101	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, PARA CONFECÇÃO DE BOLOS, LATA DE 100G	LT	1.400	R\$ 2,45	R\$ 3.430,00
LOTE 14	102	FUBÁ DE MILHO, MÉDIO, PARA PREPARO DE DOCES E SALGADOS, EMBALAGEM PLASTICA COM 1KG	PC	2.400	R\$ 2,07	R\$ 4.968,00
LOTE 14	103	GERME DE TRIGO, PROCESSADO DE GRÃO DE TRIGO, PARA PREPARO DE PÃES E DOCES, EMBALAGEM PLASTICA DE 500G	PT	225	R\$ 7,24	R\$ 1.629,00
LOTE 14	104	SAL REFINADO E IODADO, PACOTE PLASTICO DE 1 KG	PC	2.430	R\$ 1,58	R\$ 3.839,40

Valor Total LOTE 14 - R\$ 107.584,90

LOTE 15	105	AIPIM BRANCO NOVO, DESCASCADO E CONGELADO	KG	550	R\$ 6,02	R\$ 3.311,00
---------	-----	---	----	-----	----------	--------------

Valor Total LOTE 15 - R\$ 3.311,00

LOTE 16	106	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO COM VITAMINAS FERRO E ZINCO, 400G	PC	1.730	R\$ 5,47	R\$ 9.463,10
LOTE 16	107	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO DIETÉTICO, POTE PLASTICO 210G	PC	300	R\$ 9,95	R\$ 2.985,00
LOTE 16	108	CHÁ CAPIM CIDREIRA, CAIXA COM 15 SACHES DE 1G CADA	CX	520	R\$ 2,92	R\$ 1.518,40
LOTE 16	109	CHÁ DE CAMOMILA, CAIXA COM 15 SACHES DE 1G CADA	CX	520	R\$ 2,92	R\$ 1.518,40
LOTE 16	110	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTANEO, COM ATÉ 3,5% DE GORDURA, LATA COM 400G	UN	7.150	R\$ 11,98	R\$ 85.657,00
LOTE 16	111	PÓ PARA GELATINA, CAIXA DE PAPELÃO OU PACOTE PLASTICO DE 85G	CX	1.800	R\$ 1,55	R\$ 2.790,00
LOTE 16	112	PÓ PARA PUDIM, EMBALAGEM PLASTICA OU CAIXA DE 35G	CX	2.000	R\$ 5,36	R\$ 10.720,00

Valor Total LOTE 16 - R\$ 114.651,90

LOTE 17	113	ADOÇANTE LÍQUIDO, EMBALAGEM PLASTICA 25ML	UN	400	R\$ 5,51	R\$ 2.204,00
LOTE 17	114	BISCOITO DOCE DIET - SABORES VARIADOS, EMBALAGEM MULTIFOLIADA EM BOPP+BOPP ALUMINIZADO OU PEROLADO, COM 200G	PC	740	R\$ 9,99	R\$ 7.392,60
LOTE 17	115	BISCOITO SALGADO INTEGRAL, DUPLA EMBALAGEM COM 400G	PC	950	R\$ 4,32	R\$ 4.104,00
LOTE 17	116	DOCE DE LEITE DIET, POTES DE VIDRO OU PLASTICO, BEM VEDADO, 200G	PT	450	R\$ 8,98	R\$ 4.041,00
LOTE 17	117	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ESPECIAL, EMBALAGEM PLASTICA DE 1KG	PC	1.700	R\$ 4,01	R\$ 6.817,00
LOTE 17	118	GELÉIA DIET DE FRUTAS, SABORES MORANGO E UVA, SEM AÇÚCAR, EMBALAGEM DE VIDRO 220G	VD	225	R\$ 12,18	R\$ 2.740,50
LOTE 17	119	LEITE (EXTRATO) DE SOJA SABORIZADO - SABORES CHOCOLATE, PESSEGO E SHAKE DE MORANGO, EMBALAGEM TETRA PACK, COM 1 LITRO	L	175	R\$ 6,51	R\$ 1.139,25
LOTE 17	120	Maionese, Tipo Light, Sachês Ou Potes Plásticos De 500g	UN	600	R\$ 5,01	R\$ 3.006,00
LOTE 17	121	PÓ PARA GELATINA DIET, PACOTES DE 12G	CX	950	R\$ 2,08	R\$ 1.976,00
LOTE 17	122	PÓ PARA PUDIM DE CHOCOLATE DIET, PACOTE OU CAIXA DE 35G	CX	950	R\$ 2,30	R\$ 2.185,00
LOTE 17	123	Torrada Integral Light Pacote Com 160g	PC	220	R\$ 3,96	R\$ 871,20

Valor Total LOTE 17 - R\$ 36.476,55



Secretaria de Assistência Social

LOTE 18	124	Amendoim sem casca (500g) - embalagem plástica	PC	160	R\$ 6,98	R\$ 1.116,80
LOTE 18	125	Balas De Banana Pacote Com 150g	PC	200	R\$ 4,22	R\$ 844,00
LOTE 18	126	BOMBOM DE CHOCOLATE TIPO SONHO DE VALSA COM 21,5 G CADA, EMBALAGEM CONTENDO 1 KG	PC	210	R\$ 30,37	R\$ 6.377,70
LOTE 18	127	Paçoca De Amendoim - Pote Contendo 350g	PT	320	R\$ 10,35	R\$ 3.312,00
LOTE 18	128	Pirulito Características Técnicas: Pirulitos Em Palitinhos ingredientes: Açúcar, Glicose De Milho, Água, Corantes. Embalagem: Pacotes Plásticos com 50 Unidades	PC	265	R\$ 7,78	R\$ 2.061,70
LOTE 18	129	WAFER RECHEADO COBERTO COM CHOCOLATE MEIO AMARGO, EMBALAGEM CONTENDO 140G, COM 20 UNIDADES	UN	495	R\$ 3,05	R\$ 1.509,75
LOTE 18	130	WAFER RECHEADO E COBERTO COM CHOCOLATE BRANCO, EMBALAGEM CONTENDO 140G, COM 20 UNIDADES	UN	495	R\$ 3,05	R\$ 1.509,75

Valor Total LOTE 18 - R\$ 16.731,70

LOTE 19	131	Panetone De Chocolate 500g	UN	120	R\$ 8,61	R\$ 1.033,20
LOTE 19	132	PÃO DE FORMA FATIADO, COM 20 FATIAS, PESO 500G	UN	3.100	R\$ 4,68	R\$ 14.508,00
LOTE 19	133	PÃO FRANCÊS 50G	UN	11.152	R\$ 0,46	R\$ 5.129,92
LOTE 19	134	PÃO MASSINHA COM FAROFA (CHINEQUE) 70G	UN	5.750	R\$ 1,21	R\$ 6.957,50
LOTE 19	135	PÃO DE HOT DOG 70G	UN	10.702	R\$ 0,60	R\$ 6.421,20

Valor Total LOTE 19 - R\$ 34.049,82

LOTE 20	136	PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL, COM 20 FATIAS, PESO 500G	UN	1.300	R\$ 5,35	R\$ 6.955,00
LOTE 20	137	PÃO FRANCÊS INTEGRAL 50G	UN	1.800	R\$ 0,57	R\$ 1.026,00

Valor Total LOTE 21 - R\$ 7.981,00

LOTE 21	138	OVO DE GALINHA, GRANDE, VERMELHO, SELECIONADO, EMBALAGEM COM 1 DUZIA	DZ	1.189	R\$ 3,85	R\$ 4.577,65
---------	-----	--	----	-------	----------	--------------

Valor Total LOTE 22 - R\$ 4.577,65

LOTE 22	139	Feijão preto, novo, Tipo 1, não torrado, embalagem plástica 1 Kg	PC	8.816	R\$ 4,15	R\$ 36.586,40
---------	-----	--	----	-------	----------	---------------

Valor Total LOTE 22 - R\$ 36.586,40

LOTE 23	140	Mini bolinha de queijo assado	CT	20	R\$ 55,17	R\$ 1.103,40
LOTE 23	141	Mini coxinha assada	CT	20	R\$ 55,17	R\$ 1.103,40
LOTE 23	142	Mini empadinha assada	CT	20	R\$ 63,50	R\$ 1.270,00
LOTE 23	143	Mini kibe assado	CT	20	R\$ 56,83	R\$ 1.136,60
LOTE 23	144	Mini pão de queijo	CT	20	R\$ 63,50	R\$ 1.270,00
LOTE 23	145	Mini Pastelzinho assado	CT	20	R\$ 63,50	R\$ 1.270,00
LOTE 23	146	Mini risoles assado	CT	20	R\$ 55,17	R\$ 1.103,40
LOTE 23	147	Mini sanduiche com pão presunto, queijo, maionese e alface	CT	25	R\$ 109,33	R\$ 2.733,25

Valor Total LOTE 23 - R\$ 10.990,05

LOTE 24	148	logurte de frutas, embalagem plástica 1 Litro	L	3.730	R\$ 3,70	R\$ 13.801,00
---------	-----	---	---	-------	----------	---------------

Valor Total LOTE 24 - R\$ 13.801,00

LOTE 25	149	AMIDO DE MILHO, SACO PLASTICO OU CAIXA DE 500G	PC	1.800	R\$ 3,25	R\$ 5.850,00
LOTE 25	150	AVEIA EM FLOCOS FINOS, 250G	PC	1.350	R\$ 2,78	R\$ 3.753,00



Secretaria de Assistência Social

LOTE 25	151	Flocos De Cereais Açucarado, Tipo Sucrilhos, Com Vitaminas, Ferro E Zinco, Embalagem Plastica Com 300g	PC	1.580	R\$ 7,35	R\$ 11.613,00
LOTE 25	152	GRANOLA, FLOCOS DE AVEIA, FLOCOS DE MILHO, MELADO DE CANA, OLEO DE MILHO, UVA PASSA, AÇUCAR MASCADO, GERME E FIBRA DE TRIGO, EXTRATO DE MALTE, COCO RALADO, FLOCOS DE ARROZ, GERGELIM E MIX DE VITAMINAS E MINERAIS, EMBALAGEM PLASTICA COM 1KG	PC	275	R\$ 17,45	R\$ 4.798,75
LOTE 25	153	MILHO DE PIPOCA, CLASSE AMARELO, TIPO 1, EMBALAGEM PLASTICA COM 500G	PC	800	R\$ 2,89	R\$ 2.312,00

Valor Total LOTE 25 - R\$ 28.326,75

LOTE 26	154	Fórmula Láctea Infantil Para Crianças A Partir De 6 Meses, A Base De 5 Cereais, Latas De Flandres Com 400g	LT	100	R\$ 15,10	R\$ 1.510,00
---------	-----	--	----	-----	-----------	--------------

Valor Total LOTE 26 - R\$ 1.510,00

LOTE 27	155	CHOCOLATE GRANULADO, PACOTE PLASTICO DE 200G	PC	1.640	R\$ 4,32	R\$ 7.084,80
LOTE 27	156	COCO RALADO, UMIDO E ADOÇADO, EMBALAGEM PLASTICA 50G	PC	1.450	R\$ 2,85	R\$ 4.132,50

Valor Total LOTE 27 - R\$ 11.217,30

LOTE 28	157	DOCE DE FRUTAS, SABORES BANANA, UVA E MORANGO, POTE PLASTICO BEM VEDADO, 400G	PT	2.190	R\$ 3,31	R\$ 7.248,90
LOTE 28	158	MELADO DE CANA, POTE PLASTICO BEM VEDADO, 400G	PT	1.550	R\$ 4,12	R\$ 6.386,00
LOTE 28	159	MEL DE ABELHA, ELABORADO POR ABELHAS A PARTIR DO NECTAR DAS FLORES, EMBALADO EM POTE PLASTICO BEM VEDADO DE 1KG	PT	250	R\$ 17,13	R\$ 4.282,50

Valor Total LOTE 28 - R\$ 17.917,40

LOTE 29	160	Açúcar MASCADO, PACOTE DE 500G	PC	300	R\$ 6,00	R\$ 1.800,00
LOTE 29	161	AÇUCAR REFINADO, PACOTE PLASTICO RESISTENTE 1KG	PC	7.890	R\$ 2,72	R\$ 21.460,80
LOTE 29	162	AÇUCAR REFINADO, PACOTE PLASTICO RESISTENTE 5KG	PC	1.220	R\$ 13,55	R\$ 16.531,00

Valor Total LOTE 29 - R\$ 39.791,80

LOTE 30	163	ÁGUA MINERAL NATURAL - GARRAFÃO PET DE 5 LITROS	UN	750	R\$ 7,18	R\$ 5.385,00
---------	-----	---	----	-----	----------	--------------

Valor Total LOTE 30 - R\$ 5.385,00

LOTE 31	164	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, 100% PUREZA, EMBALADO À VACUO, 500G	PC	7.290	R\$ 8,32	R\$ 60.652,80
---------	-----	---	----	-------	----------	---------------

Valor Total LOTE 31 - R\$ 60.652,80

LOTE 32	165	Massa para Pastel, Tamanho médio, com 20 cm de diâmetro, Embalagem com 500g.	PC	150	R\$ 5,97	R\$ 895,50
---------	-----	--	----	-----	----------	------------

Valor Total LOTE 32 - R\$ 895,50

LOTE 33	166	ÓLEO DE SOJA, REFINADO, 100% NATURAL, EMBALAGEM PLASTICA OU LATA DE FLANDRES COM 900 ML	UN	7.101	R\$ 4,33	R\$ 30.747,33
---------	-----	---	----	-------	----------	---------------

Valor Total LOTE 33 - R\$ 30.747,33

LOTE 34	167	Vinagre de Álcool Acidez 4%, Garrafa Plástica Resistente De 900 ML	UN	1.001	R\$ 1,48	R\$ 1.481,48
---------	-----	--	----	-------	----------	--------------

Valor Total LOTE 34 - R\$ 1.481,48

LOTE 35	168	BOLO TIPO CUCA, SABORES UVA, ABACAXI, BANANA E COCO BOLO TIPO CUCA COM FAROFA	KG	390	R\$ 18,21	R\$ 7.101,90
LOTE 35	169	BOLO TIPO NEGA MALUCA	KG	215	R\$ 18,46	R\$ 3.968,90

Valor Total LOTE 35 - R\$ 11.070,80

Total Geral Pregão 001/2013

R\$ 1.075.108,03



Secretaria de Assistência Social

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2013

ANEXO II

Modelo de Proposta de Preços

À Secretaria de Administração

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

Preço total em R\$ por extenso:
Validade da Proposta:
Prazo de Entrega:
Local de Entrega:
Condições de Pagamento:

Dados 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



Secretaria de Assistência Social

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2013

ANEXO III

Declaração de que a 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 nº....., **DECLARA**, para fins do disposto no [inciso V do art. 27 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993](#), acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz () .
(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

Local e Data:

Nome, cargo e assinatura
Razão Social da empresa



Secretaria de Assistência Social

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2013

ANEXO IV

Modelo de declaração de atendimento às condições de habilitação

NOME/RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:.....

CNPJ:.....

ENDEREÇO:.....

DECLARAÇÃO

Declaramos para efeitos do atendimento do item 10.3 “a” e “b”, do Edital de Pregão nº/2012, instaurado pela Secretaria de Administração, conforme exigido pelo inciso VII, do art. 4º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, que atendemos plenamente as condições de habilitação estabelecidas neste Edital.

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

Local e data.

**Nome, cargo e assinatura
Razão Social da empresa**

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



Secretaria de Assistência Social

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2013

ANEXO V

MODELO SUGERIDO DE ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

(TIMBRE DA EMPRESA QUE ESTÁ FORNECENDO O ATESTADO)

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

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

Descrição

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

(Data xx/xx/xxxx)

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



Secretaria de Assistência Social

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2013

ANEXO VI

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ALIMENTOS

DESCRIÇÃO DO LOTE 01

1. ABÓBORA COMUM

Peso mínimo por cabeça 1,5 kg

Acondicionadas em sacos plásticos resistentes cfe.quantidade pedida.

2. ALFACE

Acondicionadas em sacos plásticos resistentes c/ 2 unid..

3. ALHO GRAÚDO DE CALIBRE 05

Alho graúdo de calibre 05.

Acondicionado em sacos plásticos resistentes, cfe. Quantidade pedida.

4. BATATA DOCE

Batata doce tipo roxa.

Acondicionada em sacos plástico resistente, cfe. Quantidade pedida

5. BATATA INGLESA (kg)

Batata Lavada, variedade Monalisa, Elvira ou Delta – Peneira 40.

Acondicionada em sacos plástico resistente, cfe. Quantidade pedida.

6. BETERRABA MÉDIA

Beterraba Média

Acondicionada em sacos plásticos resistentes, cfe. quantidade pedida

7. CEBOLA

Cebola pêra, grauda, extra peneira 4

Acondicionada em sacos plásticos resistentes, cfe. quantidade pedida.

8. CENOURA (kg)

Cenoura extra 2ª

Acondicionada em sacos plásticos resistentes, cfe. quantidade pedida..

9. CHEIRO VERDE

Cebolinha verde e salsinha

Acondicionada em sacos plásticos resistentes, cfe. quantidade pedida

10. CHUCHU EXTRA

Chuchu extra 1ª

Acondicionada em sacos plásticos resistentes, cfe. quantidade pedida.

11. COUVE-FLOR

Couve-flor, peso mínimo por cabeça 1kg.

Acondicionados individualmente em sacos plásticos.



PREFEITURA DE JOINVILLE

Secretaria de Assistência Social

12. MANJERICÃO

Folhas de manjericão fresco.
Entregar mercadoria cfe. Quantidade pedida.

13. PEPINO SALADA

Acondicionado em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade pedida.

14. PIMENTÃO VERDE EXTRA 1ª

Pimentão verde, extra 1ª.
Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade pedida.

15. REPOLHO BRANCO MÉDIO

Repolho branco médio por cabeça 2kg.
Acondicionados em sacos plásticos c/ 2 unidades.

16. TOMATE (KG)

Tomate extra 2ª, verdolengo
Acondicionada em sacos plásticos resistentes, cfe. quantidade pedida.

17. VAGEM

Acondicionada em sacos plásticos resistentes, cfe. quantidade pedida.

18. ABOBRINHA

Acondicionadas em sacos plásticos resistentes cfe.quantidade pedida.

19. AGRIÃO

Acondicionadas em sacos plásticos resistentes com 2 und.

20. BRÓCOLIS

Brócolis ramoso.
Acondicionado em sacos plásticos resistentes, cfe. quantidade pedida.

21. COUVE-MANTEIGA

Couve manteiga ou couve de folhas.
Acondicionada em sacos plásticos resistentes, com duas und.

22. MARACUJÁ

Maracujá amarelo.
Entregar mercadoria cfe. Quantidade pedida

23. PÊSSEGO

Pêssego.
Acondicionado em sacos plásticos cfe quantidade pedida.

24. UVA RUBI

Uva tipo rubi.
Acondicionada em sacos plásticos resistentes, cfe. quantidade pedida.

25. REPOLHO ROXO

Repolho roxo médio por cabeça 2kg.
Acondicionados em sacos plásticos c/ 2 unidades.



Secretaria de Assistência Social

26. BATATA SALSA

Batata salsa ou mandioquinha.

Acondicionada em sacos plástico resistente, cfe. Quantidade pedida

27. ABACATE TIPO FORTUNA

Abacate

Acondicionado em sacos plásticos resistentes, cfe. quantidade pedida.

28. ABACAXI (unid.)

Peso mínimo por cabeça 1 kg

Acondicionadas em sacos plásticos resistentes.

29. BANANA NANICA (kg)

Acondicionada em sacos plásticos resistentes cfe. Quantidade pedida.

Banana nanica climatizada verde em processo de amadurecimento (tamanho médio por fruto 18cm).

30. CAQUI (kg)

Caqui fuyu.

Acondicionado em sacos plásticos resistentes, cfe quantidade pedida.

31. LARANJA PÊRA (kg)

Laranja pêra calibre 140 a 150.

Acondicionada em sacos plásticos cfe. quantidade pedida.

32. LIMÃO GALEGO COMUM OU TAHITI

Limão tipo galego comum ou tahiti

Acondicionado em sacos plásticos cfe. quantidade pedida

33. MAÇÃ

Maçã simples nacional.

Acondicionada em sacos plásticos cfe. quantidade pedida.

34. MAMÃO (KG)

Mamão comum formosa

Acondicionado em sacos plásticos cfe. Quantidade pedida

35. MELANCIA

Melancia (peso mínimo 10 kg)

Entregar mercadoria cfe. Quantidade pedida

36. MELÃO (kg)

Melão honeydew

Acondicionado em sacos plásticos cfe quantidade pedida.

37. MORANGO

Morango.

Acondicionado em caixas de plástico de 300g.

38. PÊRA

Pêra danju ou nacional.

Acondicionada em sacos plásticos cfe quantidade pedida



PREFEITURA DE JOINVILLE

Secretaria de Assistência Social

39. PINHÃO

Acondicionado em sacos plásticos cfe quantidade pedida.

40. TANGERINA (KG)

Tangerina, tipo pocan.

Acondicionada em sacos plásticos resistentes, cfe. Quantidade pedida

41. UVA ITÁLIA

Acondicionada em sacos plásticos resistentes, cfe. quantidade pedida

42. GOIABA

Goiaba branca ou vermelha.

Acondicionada em sacos plásticos cfe. quantidade pedida

DESCRIÇÃO DO LOTE 02

1. PIMENTA DO REINO

Características técnicas: Condimento seco obtido da pimenta do reino moída.

Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou pacotes de polietileno contendo peso líquido de

Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

2. CALDO DE CARNE

Características técnicas: Mistura para caldo de carne.

Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em caixa de 63 g, contendo 6 tabletes

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

3. CALDO DE GALINHA

Características técnicas: Mistura para caldo de galinha.

Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em caixa de 63 g, contendo 6 tabletes

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

4. CANELA EM PÓ

Características técnicas: Produto derivado da canela em casca moída.

Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pote plástico ou pacote de polietileno contendo 30 g de peso líquido

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

5. COMINHO EM PÓ

Especificação Técnica: Cominho em pó misturado com pimenta do reino moída.

Embalagem: Deve estar intacta. Acondiciona em pote plástico ou pacote de polietileno contendo 30 g de peso líquido.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias

6. ORÉGANO

Características técnicas: Condimento seco obtido da erva de orégano.



PREFEITURA DE JOINVILLE

Secretaria de Assistência Social

Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes resistentes de 300g

Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

7. AÇÚCAR DE BAUNILHA

Ingredientes: Açúcar, araruta, essência de baunilha

Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pote plástico ou pacote de polietileno, peso líquido 40 g.

Prazo de validade: Mínimo 9 meses

Data da Fabricação: Máximo de 30 dias

DESCRIÇÃO DO LOTE 03

1. BISCOITO DE AVEIA E MEL

Ingredientes: aveia em flocos, farinha de trigo integral, açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, mel, sal, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja. O produto poderá conter a inscrição pode conter traços de leite. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas, de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito até 10% de biscoitos quebrados).

Embalagem: Em embalagem de 200g, de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, 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.

2. BISCOITO DE POLVILHO

Características técnicas: Biscoito de polvilho

Ingredientes: Polvilho azedo, sal, leite, óleo, ovos.

Embalagem: Pacote de polietileno resistente, peso líquido 260 g.

Prazo de Validade: Mínimo de 2 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 10 dias.

3. BISCOITO DOCE TIPO MARIA

Ingrediente: Farinha de trigo, açúcar cristal, sal refinado, gordura vegetal hidrogenada, Lecitina de soja e amido de milho. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados), contendo glúten.

Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 400 gramas.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

4. BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER

Ingrediente: Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, fermento químicos, bicarbonato de sódio e amônio, estabilizantes, lecitina de soja e aromatizantes. Contendo glúten

Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 400 gramas.

Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.



DESCRIÇÃO DO LOTE 04

1. FARINHA DE ARROZ

Características Técnicas: Farinha de arroz obtida através da moagem de grãos polidos de arroz (*Oryza sativa*). Não deverá apresentar mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade) e resíduos ou impurezas.

Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente e bem vedada, contendo 500 g.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

2. ARROZ INTEGRAL LONGO FINO TIPO I

Características Técnicas: Grupo: Integral – Classe: Longo Fino – Tipo I.

O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 3% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento.

Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

3. ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1

Características Técnicas: Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I.

O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 3% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento.

Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno transparente.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

DESCRIÇÃO DO LOTE 05

1. MACARRÃO PARAFUSO

Características Técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso (fusili). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos.

Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno bem vedado, em embalagem de 500 g.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

2. MACARRÃO SPAGUETTI

Características Técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas tipo spaguetti. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos.

Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno bem vedado, em embalagem de 500 g.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.



PREFEITURA DE JOINVILLE

Secretaria de Assistência Social

3. MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL

Ingredientes: Farinha de trigo integral, sêmola de trigo e corante natural de cúrcuma e urucum.

Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacote de polietileno transparente, bem vedado, contendo 500 g.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

DESCRIÇÃO DO LOTE 06

1. MAIONESE

Ingredientes: Água, óleo vegetal, ovos, vinagre, amido modificado, açúcar, sal, suco de limão, concentrado protéico de leite, mostarda, espessante goma xantana, acidulante, ácido láctico, conservador ácido sóbrico, antioxidante BHT E BHA, seqüestrante EDTA, corante páprica e aromatizante.

Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, cheiro forte e intenso, coloração escura não característica, sabor alterado por misturas e peso insatisfatório.

Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes (sache) ou potes plásticos ou vidros bem vedados peso líquido 500 g.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

2. PALMITO EM CONSERVA

Características técnicas: Conserva de palmito

Ingredientes: Palmito, água, sal, ácido cítrico, ácido acético, açúcar, condimentos e especiarias.

Embalagem: Deve estar intacta; acondicionado em vidros, não apresentando ferrugem, vazamento, com peso de 300 g.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Prazo de Fabricação: Mínimo de 30 dias.

3. PEPINO EM CONSERVA

Características técnicas: Conserva de pepino.

Ingredientes: Pepinos, ácido acético, açúcar, sal, condimentos e especiarias.

Embalagem: Deve estar intacta; acondicionado em vidros, não apresentando ferrugem, vazamento, com peso de 300 g.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Prazo de Fabricação: Mínimo de 30 dias.

4. SARDINHA EM LATA EM ÓLEO COMESTÍVEL

Ingredientes: Sardinha, água de constituição, óleo de soja e sal.

Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas, resistentes, peso líquido 130 g de peso drenado.

Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias

5. ATUM EM ÓLEO COMESTÍVEL

Características técnicas: Atum sólido conservado em óleo.



PREFEITURA DE JOINVILLE

Secretaria de Assistência Social

Ingredientes: Atum, óleo de soja, caldo vegetal e sal.

Embalagem: Deve estar **intacta**, acondicionada em latas de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento, com peso de 120g.

Prazo de validade: Mínimo de 6 meses.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

6. AZEITONAS VERDES

Características técnicas: Conserva de azeitonas verdes.

Ingredientes: Azeitonas verdes fatiadas, água, sal, acidulante ácidos cítrico e láctico, conservador benzoato de sódio e antioxidante ácido ascórbico.

Embalagem: Deve estar **intacta**; acondicionado em vidros, não apresentando ferrugem, vazamento, com peso de 300 g.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

7. ERVILHA EM CONSERVA

Ingredientes: Ervilha, água, açúcar e sal, sem corante e conservante.

Embalagem: Deve estar **intacta**, acondicionada em lata de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento, com peso líquido de 315 g e peso líquido drenado de 200 g

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

8. EXTRATO DE TOMATE

Características técnicas: Extrato de tomate simples e concentrado.

Ingredientes: Tomate, açúcar e sal.

Embalagem: Deve estar **intacta**, acondicionada em lata de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento, com peso líquido de 350g.

Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

9. MILHO VERDE EM CONSERVA

Ingredientes: Milho verde, água, açúcar e sal, não contendo glúten.

Embalagem: Deve estar **intacta**, acondicionada em latas de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, Vazamento, abaulamento, com peso líquido de 320 g e peso líquido drenado de 200 g..

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

DESCRIÇÃO DO LOTE 07

1. SUCO DE FRUTAS NATURAL TETRA PACK (GOIABA, LARANJA, MANGA, MARACUJÁ E UVA) 1 LITRO

Suco natural, elaborado à base de polpa diluída e adoçada de frutas naturais. Possui fibra alimentar, Vitamina A e Vitamina C. Não necessita de qualquer preparo para o consumo, já vem pronto para beber. Bebida não alcoólica, não fermentada e sem conservantes.

Conteúdo 1000ml. Suco Nacional.

Embalagem: 1 litro, Tetra Pak.

Fabricação: máximo de 30 dias

Validade: conforme embalagem do produto



PREFEITURA DE JOINVILLE

Secretaria de Assistência Social

2. SUCO DE UVA INTEGRAL

Ingredientes: Suco natural de uva.

Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, tipo PET, ou frasco de vidro, contendo 500 ml.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

3. SUCO CONCENTRADO

Sabores: maracujá

Ingredientes: água, suco integral e concentrado de **maracujá**. Contém: conservantes benzoato de sódio e metabissulfito de sódio e corante natural betacaroteno. Sem adição de açúcar.

Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, tipo PET, contendo 500 ml.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

4. SUCO EM PÓ (PREPARO SÓLIDO PARA REFRESCO)

Ingredientes: O produto deverá ser com sabores variados (pêra, limão, uva, laranja, manga, abacaxi).

Açúcar, polpa de fruta desidratada (1%), ferro, vitamina A, acidulante, ácido cítrico, regulador de acidez, citrato de sódio, antiemético, fosfato tricálcio, aromatizante, espessantes (carboximetilcelulose e goma xantana), edulcorantes artificiais (aspartame – 14mg/100ml, ciclamato de sódio – 13mg/100ml, acesulfame de potássio – 2mg/100ml e sacarina sódica – 1,2mg/100ml) – corante inorgânico dióxido de titânio, corantes artificiais (tartrazina e amarelo crepúsculo). Contém fenilalanina, contém 1% de polpa desidratada, não fermentada – não alcoólico, não contém glúten.

Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno colorida, sem rupturas e bem vedada, com 45g, com rendimento de 1 litro.

Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

5. SUCO EM PÓ INSTANTÂNEO ADOÇADO SABORES DIVERSOS

Ingredientes: Açúcar, polpa de fruta, antioxidante, ácido ascórbico (vitamina C), acidulante

ácido cítrico regulador de acidez, aromatizante ao natural, estabilizante goma xantana e carboximetil celuloso sódica. Contendo fenilalanina, não fermentado e não alcoólico. Colorido artificialmente. Não contendo glúten.

Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno, resistentes, peso líquido 500 g.

Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

DESCRIÇÃO DO LOTE 08

1. LEITE DESNATADO

Ingredientes: Leite desnatado, fibra alimentar solúvel (inulina) e estabilizante citrato de sódio, tripolifosfato de sódio e fosfato trissódico.

Embalagem: Deve estar intacta, tetrapack contendo 1.000 ml.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.



Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

2. LEITE COM BAIXO TEOR DE LACTOSE

Ingredientes: Leite integral, enzima lactase e estabilizante citrato de sódio.

Embalagem: Deve estar **intacta**, acondicionada em embalagem tetra pack de 1 litro, com tampa abre fácil.

Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

3. LEITE LONGA VIDA INTEGRAL

Características técnicas: Leite tipo UHT integral longa vida. Consistência líquida, cor branca, odor e sabor característicos. Deve conter até 3,5% de gordura.

Ingredientes: Leite integral e estabilizantes citrato de sódio.

Embalagem: Acondicionado em embalagem tetra pack de 1 litro. Trazer informações gerais, data de fabricação e validade. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos, cor não característica, sabor ácido intenso ou problemas de vedação na embalagem.

Prazo de validade: mínimo de 3 meses

Fabricação: máximo 30 dias.

DESCRIÇÃO DO LOTE 09

1. CREME DE LEITE

Características técnicas: 25% de gordura.

Ingredientes: Creme de leite, estabilizante fosfato dissódico homogeneizado.

Embalagem: Deve estar **intacta**. Acondicionada em embalagem tetra-pack contendo 200 g.

Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

2. DOCE DE LEITE

Características Técnicas: Leite, açúcar, glicose, milho, amido de milho e bicarbonato de sódio, não contendo glúten. Não deverá ter grumos de açúcar, calda de caramelo, bolor ou estufamento, massa heterogênea e coloração não característica.

Embalagem: Potes de polietileno resistente ou acetado com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, **intacta**, contendo 400 g de peso líquido.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

3. LEITE CONDENSADO

Ingredientes: Leite integral, açúcar e lactose. Não conter glúten.

Embalagem: Deve estar **intacta**, Acondicionada em latas de flandres contendo 395g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento.

Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias



Secretaria de Assistência Social

DESCRIÇÃO DO LOTE 10

1. CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA

Características Técnicas: Carne bovina moída, de primeira, congelada, sem gordura, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante

Embalagem: Deve estar **intacta**. Acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, contendo 1 kg, com 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.

2. MÚSCULO BOVINO SEM OSSO

Características Técnicas: Peça de carne bovina, músculo, cortada em cubos, congelada. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável.

Embalagem: Deve estar **intacta**. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1Kg, constando peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

3. POSTA DE PALETA BOVINA SEM OSSO

Características Técnicas: Peça de carne bovina, cortada em cubos, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável.

Embalagem: Deve estar **intacta**. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1Kg e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg, constando peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias

4. BIFE BOVINO DE PATINHO

Características Técnicas: Peça de carne bovina, tipo patinho, cortada em bife, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável.

Embalagem: Deve estar **intacta**. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1Kg, constando peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

DESCRIÇÃO DO LOTE 11

1. APRESUNTADO FATIADO

Características Técnicas: Produto da emulsão de carnes (gado e porco), embutido, fatiado.

Ingredientes: Carne bovina, carne suína, toucinho, amido de mandioca, proteína vegetal, água, especiarias naturais, antioxidantes e conservantes.



Secretaria de Assistência Social

Embalagem: Em pacotes de polietileno resistente e transparente, à vácuo (peso conforme pedido)

Prazo de Validade: Mínimo de 60 dias.

Data de Fabricação: Máximo de 10 dias.

2. MARGARINA CREMOSA COM SAL 70% DE LIPÍDEOS

Características Técnicas: Produto obtido de óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó desnatado reconstituído, sal, 15.000 U.I de vitamina "A" por kg, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), conservadores: sorbato de potássio (INS 202) e benzoato de sódio (INS 211), acidulante ácido cítrico (INS 330), antioxidantes: BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) e EDTA (INS 385), aroma idêntico ao natural de manteiga, corante betacaroteno sintético idêntico ao natural (INS 160ai) e corantes naturais: de urucum (INS 160b) e cúrcuma (INS 100).

Não deve apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, divergência de ingredientes que prejudiquem a qualidade do produto, pote violado.

Embalagem: Deve estar **intacta**, em pote de polietileno resistente, contendo 500 g.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

3. MORTADELA DE FRANGO

Características Técnicas: Produto da emulsão de carne de frango (**exclusivamente carne de frango – proibida a presença de outro tipo de carne**), em forma de gomos embutida em tripa artificial, cozida, defumada, embalada em pacotes de polietileno resistente e transparente com peso aproximado de 0,5kg, hermeticamente fechado (vácuo).

Ingredientes: Carne mecanicamente separada de ave, amido (máx.5%), proteína vegetal, glicose, sal, lactose, estabilizante tripolifosfato de sódio, conservadores: Nitratos e nitritos de sódio, aromatizantes: Aromas naturais, realçador de sabor glutamato monossódico, especiarias, antioxidante: Eritorbato de sódio.

Prazo de Validade: Mínimo de 45 dias.

Data de Fabricação: Máximo de 10 dias

4. QUEIJO PRATO

Características Técnicas: Queijo tipo prato, fatiado.

Ingredientes: Leite pasteurizado integral, cultura láctica selecionada, cloreto de cálcio, coalho, sal, corante natural CI.

Embalagem: Em pacotes de polietileno resistente e transparente, à vácuo (peso conforme pedido)

Prazo de Validade: Mínimo de 60 dias.

Data de Fabricação: Máximo de 10 dias.

5. QUEIJO MUSSARELA

Características Técnicas: Queijo tipo mussarela, fatiado.

Ingredientes: Leite pasteurizado integral, cultura láctica selecionada, cloreto de cálcio, coalho, sal, corante natural CI.

Embalagem: Em pacotes de polietileno resistente e transparente, à vácuo (peso conforme pedido)

Prazo de Validade: Mínimo de 60 dias.

Data de Fabricação: Máximo de 10 dias.

6. LINGÜIÇA DE FRANGO



Secretaria de Assistência Social

Características Técnicas: Produto da emulsão de carnes (frango), embutido. Em forma de gomos embutida em tripa natural ou artificial, cozida, defumada, embalada em pacotes de polietileno resistente e fechado à vácuo.

Embalagem: Em pacotes de polietileno resistente e transparente, à vácuo (peso conforme pedido)

Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

7. LINGÜIÇA MISTA

Características Técnicas: Produto da emulsão de carnes (mista), embutido. Em forma de gomos embutida em tripa natural ou artificial, cozida, defumada, embalada em pacotes de polietileno resistente e fechado à vácuo.

Embalagem: Em pacotes de polietileno resistente e transparente, à vácuo (peso conforme pedido)

Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

8. SALSICHA BOVINA COMUM

Características Técnicas: Produto da emulsão de carnes, em forma de gomos embutida em tripa artificial, cozida, defumada, embalada em pacotes de polietileno resistente e transparente com peso aproximado de 2,5kg, hermeticamente fechado (vácuo).

Ingredientes: Carne bovina, carne suína, carne de frango, toucinho, proteína vegetal, amido, sal, especiarias, conservantes, estabilizantes e corante natural.

Apresentar ficha técnica com características físico-químicas, organoléptica, composição e outras informações do produto.

Prazo de Validade: Mínimo de 45 dias.

Data de Fabricação: Máximo de 10 dias.

9. SALSICHA DE FRANGO

Características Técnicas: Produto da emulsão de carne de frango (**exclusivamente carne de frango – proibida a presença de outro tipo de carne**), em forma de gomos embutida em tripa artificial, cozida, defumada, embalada em pacotes de polietileno resistente e transparente com peso aproximado de 2,5kg, hermeticamente fechado (vácuo).

Ingredientes: Carne de frango, proteína vegetal, amido, sal, especiarias, conservantes, estabilizantes e corantes natural.

Prazo de Validade: Mínimo de 45 dias.

Data de Fabricação: Máximo de 10 dias.

DESCRIÇÃO DO LOTE 12

1. FILÉ DE PESCADA BRANCA

Características Técnicas: Filé de pescada branca, limpa, congelada.

Embalagem: Em pacotes de polietileno resistente e transparente (peso 1 Kg)

Prazo de Validade: Mínimo de 60 dias.

Data de Fabricação: Máximo de 10 dias.

DESCRIÇÃO DO LOTE 13

1. COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO



Secretaria de Assistência Social

Características Técnicas: Congelado com pesagem média de 0,3 kg.

A ave deve ter contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores.

Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

O manipulador deverá portar uniforme e carteira de saúde.

Embalagem: Deve estar **intacta**. Acondicionada em sacos de polietileno transparente reforçado.

Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

2. FRANGO INTEIRO CONGELADO

Características Técnicas: Frango inteiro, congelado, com pesagem média de 3 kg. A ave deve ter contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores.

Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

O manipulador deverá portar uniforme e carteira de saúde.

Embalagem: Deve estar **intacta**. Acondicionada em sacos de polietileno transparente e reforçado.

Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

3. PEITO DE FRANGO COM OSSO

Características técnicas: Peito de frango, congelado, com osso, com pesagem média de 1 kg. Deverá ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. O manipulador deverá portar uniforme e carteira de saúde.

Embalagem: Deve estar **intacta**. Acondicionada em sacos de polietileno transparente e reforçado.

Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

DESCRIÇÃO DO LOTE 14

1. SAL REFINADO

Características técnicas: Sal refinado e iodado. Não deve apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto.

Embalagem: Deve estar **intacta**, acondicionada em pacotes de 1kg, em polietileno transparente.

Prazo de Validade: Mínimo de 11 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

2. CANJICA BRANCA

Especificação Técnica: Canjica branca, tipo 1

Embalagem: Deve estar **intacta**. A embalagem primária deverá ser de pacote polietileno, com capacidade de 500 g . A rotulagem do produto deverá ser preconizada por legislação vigente.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

3. FARINHA DE MANDIOCA

Características Técnicas: Grupo: farinha seca – Subgrupo: extra fina – Classe: branca tipo I.

Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas.

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

Embalagem: Deve estar **intacta**, em pacotes de polietileno transparente sem rupturas, de 1kg.



Secretaria de Assistência Social

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

4. FARINHA DE TRIGO

Características Técnicas: Classificação: farinha de trigo especial.
Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos.
Rendimento satisfatório. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade) e resíduos ou impurezas.
Embalagem: Deve estar **intacta**, acondicionada em pacotes de polietileno transparente e bem vedado, contendo 5 kg.
Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.
Data de Fabricação: Máximo de 30 dias

5. FERMENTO BIOLÓGICO

Características técnicas: Fermento biológico, seco, instantâneo.
Embalagem: Deve estar **intacta**, embalados a vácuo com peso de 125 g .
Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses.
Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

6. FERMENTO QUÍMICO

Características técnicas: Fermento químico, em pó, para confecção de bolos.
Embalagem: Deve estar **intacta**, acondicionada em latas de 100g .
Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses.
Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

7. FUBÁ DE MILHO (médio)

Características Técnicas: Fubá de milho.
Especificidade de uso: Preparo de doces e salgados.
Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico.
Embalagem: Deve estar **intacta**, acondicionada em pacotes de polietileno bem vedado, contendo 1 Kg.
Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.
Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

8. 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: Deve estar **intacta**, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, contendo 500g.
Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.
Data de Fabricação: Máximo de 15 dias.

DESCRIÇÃO DO LOTE 15

1. AIPIM BRANCO NOVO

Aipim descascado e congelado
Acondicionadas em sacos plásticos resistentes cfe. quantidade pedida.

DESCRIÇÃO DO LOTE 16



PREFEITURA DE JOINVILLE

Secretaria de Assistência Social

1. ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO

Ingredientes: Açúcar refinado, leite em pó, soro de leite, maltodextrina, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, sal refinado, vitaminas A, C, D, B1, B2, B6, B12, niacina, ácido pantotênico, biotina, ferro, zinco e aroma artificial de baunilha.

Embalagem: Pacotes ou potes de polietileno atóxico com 400 g, ou latas de flandres com 400g.

Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

2. ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO DIETÉTICO

Ingredientes: Maltodextrina, cacau em pó lecitinado, leite em pó desnatado, soro de leite e sal, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio e sacarina sódica, edulcorantes natural esteviosídeo e dióxido de silício (antiumectante), aroma artificial de baunilha.

Embalagem: Pote plástico atóxico com 210 g.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

3. LEITE EM PÓ INTEGRAL

Características técnicas: Leite em pó integral. Cor branca, odor e sabor característicos (não rançoso). Deve conter até 3,5% de gordura.

Ingredientes: Leite integral, vitaminas A e D e emulsificante de soja.

Embalagem: Acondicionado em embalagem de flandres (lata). Trazer informações gerais, data de fabricação e validade. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos, cor não característica, ou problemas de vedação na embalagem.

Prazo de validade: mínimo de 3 meses

Fabricação: máximo 30 dias.

4. PÓ PARA GELATINA

Ingredientes: Açúcar, gelatina em pó, ácido fumárico, citrato de sódio, sal refinado, aroma e corantes artificiais, sabores diversos.

Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em caixas de papelão ou pacotes resistentes de 85 g .

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias

5. PÓ PARA PUDIM

Ingredientes: Açúcar, amido, cacau em pó, gordura vegetal (contém derivados de leite), aromatizantes, estabilizante pirofosfato tetrassódico, regulador de acidez fosfato dissódico, edulcorantes artificiais Tartrazina, azul brilhante FCF e bordeaux S.

Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em caixas de papelão ou pacotes resistentes de 85 g .

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

6. CHÁ CAPIM CIDREIRA

Características Técnicas: saches contendo folha de capim cidreira (Cymbopogon Citratus, stapf).

Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em caixa contendo 15 sachês de 1grama cada.

Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.



PREFEITURA DE JOINVILLE

Secretaria de Assistência Social

7. CHÁ DE CAMOMILA

Características Técnicas: sachê contendo flores e pedúnculos de camomila (Matricaria Recutita).

Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em caixa contendo 15 sachês de 1grama cada.

Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias

DESCRIÇÃO DO LOTE 17

1. ADOÇANTE LÍQUIDO

Características Técnicas: Adoçante líquido

Ingredientes: Água, sorbitol, edulcorantes artificiais: Ciclamato de sódio e sacarina, conservantes: Metilparabeno e propilparabeno

Embalagem: Plástica, contendo 100 ml.

2. DOCE DE LEITE DIET

Características Técnicas: Leite integral, edulcorantes naturais sorbitol e artificial sucralose, estabilizantes pectina e citrato de sódio.

Embalagem: Potes de vidro ou acetato com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, intacta, contendo 200 g de peso líquido.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias

3. FARINHA DE TRIGO INTEGRAL

Características Técnicas: Classificação: farinha de trigo integral especial.

Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos.

Rendimento satisfatório. Não deverá apresentar mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade) e resíduos ou impurezas.

Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente e bem vedado, contendo 1 kg.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

4. GELÉIA DIET DE FRUTAS – Sabores morango e uva

Ingredientes: Polpa de frutas, pectina e edulcorantes. **Não pode conter açúcar.**

Embalagem: Pote de vidro com 220g.

Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

5. MAIONESE LIGHT

Ingredientes: Água, óleo vegetal, vinagre, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, sal, suco de limão, acidulante, espessante, conservador e aromatizante.

Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes (sachê) ou potes plásticos ou vidros bem vedados peso líquido 500 g.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.



PREFEITURA DE JOINVILLE

Secretaria de Assistência Social

6. PÓ PARA GELATINA DIET

Características técnicas: Pó para sobremesa de gelatina para dietas com restrição de açúcar sabores diversos, colorido artificialmente.

Ingredientes: Gelatina, sal, vitaminas C, E e A, edulcorante natural: manitol, regulador de acidez: citrato de sódio, acidulante: ácido fumárico, edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio e sacarina sódica, aromatizante, corante.

Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes resistentes de 12 g

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

7. PÓ PARA PUDIM CHOCOLATE DIET

Características técnicas: Pó para sobremesa de chocolate para dietas com restrição de açúcar, colorido artificialmente.

Ingredientes: Amido, cacau, edulcorantes, aromatizantes e espessante.

Embalagem: pacote ou caixas de 35g.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

8. TORRADA INTEGRAL LIGHT

Características técnicas: Torrada de pão integral com reduzido teor calórico.

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo (5,0%), gordura vegetal, sal, fibra de aveia, extrato de malte, glúten em pó, fécula de mandioca, emulsificante: estearoil lactilato de sódio (INS 481), estabilizante: lecitina de soja (INS 322) e melhorador de farinha: alfa-amilase (INS 110).

Embalagem: Intacta, resistente, pesando 160g.

Prazo de validade: Mínimo de 6 meses.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

9. BISCOITO DOCE DIET - Sabores variados

Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, óleos vegetais (palma, milho ou soja), maltodextrina, amido de milho, sal, edulcorantes naturais, agentes de crescimento, estabilizante natural lecitina de soja, aromas e corante natural.

Embalagem: multifoliada em bopp + bopp aluminizado ou perolado, contendo 200g.

Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

10. BISCOITO SALGADO INTEGRAL

Ingrediente: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, oleína de palma, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e emulsificante lecitina de soja.

Embalagem: Pacote de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 400 gramas.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

11. LEITE EXTRATO DE SOJA SABORIZADO – Sabores: chocolate, pêssego e shake de morango.

Características técnicas: Produto obtido a partir da emulsão aquosa resultante da hidratação dos grãos de soja, convenientemente limpos, seguido de processamento



Secretaria de Assistência Social

tecnológico adequado, adicionado ou não de ingredientes opcionais permitidos, podendo ser submetido à desidratação, total ou parcial.

Ingredientes: Partes comestíveis dos grãos de soja submetidos a processo tecnológico adequado, essências/aromas de frutas e de chocolate.

Embalagem: Acondicionado em embalagem tetra pack. Trazer informações gerais, data de fabricação e validade. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos, cor não característica, sabor ácido intenso ou problemas de vedação na embalagem.

Prazo de validade: mínimo de 3 meses

Fabricação: máximo 30 dias.

DESCRIÇÃO DO LOTE 18

1. AMENDOIM TORRADO

Características técnicas: Amendoim torrado e salgado sem pele. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor.

Ingredientes: Amendoim, gordura vegetal e sal.

Embalagem: Polietileno tereftalato metalizado/polietileno

Prazo de validade: Mínimo de 6 meses

Prazo de Fabricação: Máximo de 30 dias

2. PAÇOCA DE AMENDOIM

Características Técnicas: Paçoca de amendoim industrializada formato redondo.

Ingredientes: Amendoim sem casca tostado e moído, açúcar, sal, farinha de mandioca fina e torrada.

Embalagem: Acondicionados em potes plásticos bem vedado contendo 50 unidades.

Prazo de Validade: mínimo 3 meses.

Data de Fabricação: máximo 30 dias.

3. PIRULITO

Características técnicas: Pirulitos sabores diversos.

Ingredientes: Açúcar, glucose de milho, água, corantes.

Embalagem: Pacotes plásticos com 50 unidades pesando mais ou menos 800 g.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

4. BALA DE BANANA

Características técnicas: Bala de banana mastigável.

Ingredientes: Banana nanica, açúcar refinado, suco de limão.

Embalagem: Intacta, resistente, pesando 500g.

Prazo de validade: Mínimo de 6 meses.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

5. BOMBOM

Características técnicas: Bombom de chocolate, tipo sonho de valsa (c/ 21,5 g cada).

Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, manteiga de cacau, castanha de caju, soro de leite em pó, farinha de soja, amendoim, leite em pó integral, leite em pó desnatado, gordura de manteiga desidratada, sal, óleo de soja, amido de milho, gema de ovo em pó, extrato de malte, cacau em pó, emulsificante: lecitina de soja e poliglicerol, polirricinoleato, fermento químico, bicarbonato de sódio e aromatizante.



Secretaria de Assistência Social

Embalagem: Acondicionado em embalagem plástica de polietileno resistente, contendo 1 kg.

Prazo de validade: mínimo de 6 meses

Fabricação: máximo 30 dias.

6. WAFER RECHEADO COBERTO COM CHOCOLATE MEIO AMARGO

Ingredientes: Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, massa de cacau, cacau em pó, manteiga de cacau, farinha de soja integral, soro de leite em pó, amendoim, leite em pó integral, óleo de soja, leite em pó desnatado, castanha de caju, farinha de arroz, gordura de manteiga desidratada, extrato de malte, emulsificante: lecitina de soja e poliglicerol polirricineleato, fermento químico, bicarbonato de sódio e aromatizantes, contém glúten.

Embalagem: Deve estar intacta, pesando 140g, contendo 20 unidades.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

7. WAFER RECHEADO E COBERTO COM CHOCOLATE BRANCO

Ingredientes: Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, massa de cacau, cacau em pó, manteiga de cacau, farinha de soja integral, soro de leite em pó, amendoim, leite em pó integral, óleo de soja, leite em pó desnatado, castanha de caju, farinha de arroz, gordura de manteiga desidratada, extrato de malte, emulsificante: lecitina de soja e poliglicerol polirricineleato, fermento químico, bicarbonato de sódio e aromatizantes, contém glúten.

Embalagem: Deve estar intacta, pesando 140g, contendo 20 unidades.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

DESCRIÇÃO DO LOTE 19

1. PÃO DE FORMA FATIADO

Características Técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, água, fermento biológico, açúcar e reforçador. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas).

Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1 unidade de 500gr, com aproximadamente 20 fatias. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade.

Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias.

Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.

2. PÃO FRANCÊS

Características Técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, ovos, leite, fermento e açúcar. Peso líquido 50g.

Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas).

Embalagem: 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.



PREFEITURA DE JOINVILLE

Secretaria de Assistência Social

3. PÃO MASSINHA COM FAROFA (CHINEQUE)

Ingredientes: Massa – farinha de trigo, ovos, margarina com sal, fermento fresco, açúcar e leite. Farofa – açúcar, farinha de trigo, canela e óleo. Peso líquido 70g.

Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas).

Embalagem: 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.

4. PÃO DE HOT DOG

Características Técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, água, fermento biológico, açúcar e reforçador. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas).

Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente vedado com 10 unidades de 70gr cada. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade.

Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias.

Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.

5. PANETONE DE CHOCOLATE (CHOCOTONE)

Características Técnicas: Panetone com massa de farinha de trigo especial, água, fermento biológico, açúcar, ovos, essência de panetone, gotas de chocolate e reforçador. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas).

Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente vedado com 10 unidades de 70gr cada. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade.

Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias.

Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.

DESCRIÇÃO DO LOTE 20

1. PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL

Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, água, fermento biológico, reforçador. Sem adição de açúcar. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas).

Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade.

Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias.

Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.



PREFEITURA DE JOINVILLE

Secretaria de Assistência Social

2. PÃO FRANCÊS INTEGRAL

Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, fibra de trigo, água, fermento biológico, reforçador. Sem adição de açúcar. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmãs sujas). Deverá apresentar crocância característica do produto e peso líquido de 50 g.

Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente resistente. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade.

Prazo de Validade: Mínimo de 1 dia.

Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.

DESCRIÇÃO DO LOTE 21

1. OVO DE GALINHA

Características Técnicas: Ovos de galinha, grandes, vermelhos, selecionados.

Embalagem: Acondicionados em embalagens apropriadas (cx.de papelão resistentes) contendo 1 dúzia.

Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias em lugar seco e arejado, 30 dias em geladeira.

Data de Fabricação: Máximo de 2 dias.

DESCRIÇÃO DO LOTE 22

1. FEIJÃO PRETO

Características Técnicas: Feijão classe preto, novo, tipo 1, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado.

Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

DESCRIÇÃO DO LOTE 23

1. SALGADINHOS PARA FESTA ASSADOS (bolinha de queijo, coxinha, empadinha, quibe, pão de queijo, pastel, risoles)

Ingredientes: Mini pastel – Ingredientes: Pastel – Massa - Farinha de trigo, óleo, água fria, sal. **Recheio** - Carne moída, ovos cozidos, cebola, alho, manteiga, azeitona sem caroço, salsa e cebolinha, sal e pimenta do reino.

Mini Quibe – Massa - Carne moída, trigo para quibe, cebola, tomate, hortelã, sal, pimenta do reino, óleo de soja.

Mini bolinha de queijo: Ingredientes: água, polvilho ou fécula de mandioca, queijo, óleo de soja, margarina, sal e leite em pó integral, ovos - Não contém glúten. Peso líquido 10g.

Mini coxinha: Ingredientes: Coxinha - Massa - Água, farinha de trigo peneirada, caldo de galinha, margarina, sal. **Recheio** - Peito de frango sem pele, cozido e desfiado, cebola, salsinha, alho, óleo de soja. Para empanar: clara de ovo, água, sal, farinha de trigo, farinha



PREFEITURA DE JOINVILLE

Secretaria de Assistência Social

de rosca.

Mini empadinha: Ingredientes: Farinha de trigo, gordura animal, frango, leite, ovo, proteína vegetal, gordura vegetal, azeitona, óleo de soja, cebola, sal, alho, cebolinha, caldo de galinha, pimenta, coloral. **Contém glúten.**

Mini pão de queijo: Ingredientes: água, polvilho ou fécula de mandioca, queijo, óleo de soja, margarina, sal e leite em pó integral, ovos - Não contém glúten. Peso líquido 10g.

Mini Risoles: Ingredientes: Risoles – Massa – leite, água, manteiga ou margarina, sal e farinha de trigo. **Recheio –** azeite, carne moída, cebola, tomate, salsinha, cebolinha, sal, pimenta. Farinha de rosca, ovos para empanar e óleo para fritar.

Embalagem: Os produtos devem ser acondicionados em embalagens adequadas às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam aos produtos e ao consumidor a proteção necessária, preparado no dia do pedido. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade.

Prazo de Validade: Mínimo de 1 dia.

Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.

2. MINI SANDUICHE COM PRESUNTO, QUEIJO, MAIONESE E ALFACE

Ingredientes: Mini pão francês – farinha de trigo, sal, açúcar, fermento biológico, melhorador de massa, água. **Recheio –** Presunto cozido, queijo mussarela, maionese, alface.

Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente vedado. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade.

Prazo de Validade: Mínimo de 1 dia.

Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.

DESCRIÇÃO DO LOTE 24

1. IOGURTE DE FRUTAS

Características técnicas: Iogurte de frutas 1 litro.

Ingredientes: Leite integral e/ou leite integral reconstituído, xarope de açúcar, soro de leite reconstituído, preparado de vitaminas (água, polpa de mamão, maçã e banana, açúcar, aromatizantes, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio, espessantes goma guar e goma xantana, corante natural urucum e corante artificial vermelho ponceau), amido modificado, fermento lácteo e acidulante ácido cítrico. Colorido artificialmente.

Embalagem: Deve estar **intacta**. De polietileno de alta densidade (PEAD).

Prazo de validade: Mínimo de 6 meses.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

DESCRIÇÃO DO LOTE 25

1. AMIDO DE MILHO

Características técnicas: Produto processado de milho. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatórios.

Embalagem: Deve estar **intacta**, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500 g.

Prazo de validade: Mínimo de 2 anos

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias



Secretaria de Assistência Social

2. AVEIA

Característica técnicas: Aveia em flocos finos.

Embalagem: primária de polietileno resistente, secundária de papelão resistente, peso líquido 250 g.

Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

3. FLOCOS DE CEREAIS AÇUCARADO

Características técnicas: Flocos de cereais açucarados tipo Sucrilhos

Ingredientes: milho, açúcar, sal, extrato de malte, ácido ascórbico (vitamina C), niacinamida (niacina), ferro reduzido (ferro), óxido de zinco (zinco), cloridrato de piridoxina (vitamina B6), riboflavina (vitamina B2), mononitrato de tiamina (vitamina B1), palmitato de retinol (vitamina A), ácido fólico (vitamina do complexo B) e cobalamina (vitamina B12).

Embalagem: Deve estar **intacta**, acondicionado em embalagem plástica de polietileno resistente, contendo 300 g.

Prazo de validade: mínimo de 6 meses

Fabricação: máximo 30 dias.

4. GRANOLA

Ingredientes: Flocos de aveia, flocos de milho, melado de cana, óleo de milho, uva passa, açúcar mascavo, gérmen e fibra de trigo, extrato de malte, coco ralado, flocos de arroz, gergelim e mix de vitaminas e minerais (cálcio, vitaminas c, b3, e, zinco, vitaminas b2, b6, b1, b5, a e d).

Embalagem: Deve estar **intacta**, acondicionada em pacotes de polietileno transparente e bem vedado, contendo 300 g.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

5. MILHO DE PIPOCA

Características: Classe amarelo, tipo 1

Embalagem: Deve estar **intacta**, acondicionada em pacote de polietileno resistente, contendo 500 g.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

DESCRIÇÃO DO LOTE 26

1. FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL PARA CRIANÇAS A PARTIR DE 6 MESES

Características técnicas: Cereal infantil à base de cinco cereais para o desmame de crianças a partir de 6 meses de vida, rico em ferro de alta absorção, cálcio, vitamina B6 e ácido fólico, fonte de 10 vitaminas.

Ingredientes: Leite em pó desnatado, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura anidra de leite, farinha de arroz, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de milho, farinha de aveia, farinha de cevada, sais minerais, vitaminas e aromatizante. Contém Glúten.

Embalagem: Deve estar **intacta**, acondicionada em latas de flandres, contendo 400 g.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.



PREFEITURA DE JOINVILLE

Secretaria de Assistência Social

DESCRIÇÃO DO LOTE 27

1. CHOCOLATE GRANULADO

Especificação Técnica: Confeito granulado macio de chocolate.

Ingredientes: Açúcar, cacau em pó, amido de milho, glucose de milho, óleo de soja e/ ou algodão e ou palma hidrogenado, sal, emulsificante lecitina de soja e aromatizante

Embalagem: Deve estar **intacta**. Acondicionado em pacote de polietileno, peso líquido de 200 g.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias

2. COCO RALADO

Especificação Técnica: Coco ralado úmido e adoçado, parcialmente desengordurado.

Embalagem: Deve estar **intacta**. Acondicionado em pacote de polietileno, peso líquido 50 g.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

DESCRIÇÃO DO LOTE 28

1. DOCE DE FRUTAS

Sabor: Banana, uva, morango.

Ingredientes: Polpa de fruta, açúcar, glucose, pectina.

Embalagem: Potes de polietileno resistente ou acetado com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, **intacta**, contendo 400 g de peso líquido.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias

2. MEL DE ABELHA

Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escuro. Cheiro: próprio e Sabor: próprio.

Embalagem: Deve estar **intacta**, acondicionada em potes plásticos bem vedados de 500 g

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

3. MELADO

Características Técnicas: Produto obtido de cana de açúcar.

Embalagem: Deve estar **intacta**, acondicionada em pote de polietileno resistente, contendo 400 g.

Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.



Secretaria de Assistência Social

DESCRIÇÃO DO LOTE 29

1. AÇÚCAR MASCADO

Ingredientes: Açúcar mascavo.

Características Técnicas: Açúcar petrificado, de coloração variável entre caramelo e marrom, resultado da cristalização do [mel-de-engenho](#), com grande teor de [melaço](#). Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor.

Embalagem: Deve estar **intacta**, acondicionada em pacotes de 500g, em polietileno transparente, sem rupturas e bem vedados.

Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

2. AÇÚCAR REFINADO

Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório.

Embalagem: Deve estar **intacta**, acondicionada em pacotes de 1kg, em polietileno branco ou transparente, sem rupturas e bem vedados.

Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

3. AÇÚCAR REFINADO

Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório.

Embalagem: Deve estar **intacta**, acondicionada em pacotes de 5kg, em polietileno branco ou transparente, sem rupturas e bem vedados.

Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

DESCRIÇÃO DO LOTE 30

1. ÁGUA MINERAL SEM GÁS

Características técnicas: Água mineral sem gás.

Embalagem: Garrafão de polipropileno, com volume de 20 litros.

Prazo de validade: Mínimo de 6 meses

Prazo de Fabricação: Máximo de 30 dias

DESCRIÇÃO DO LOTE 31

1. CAFÉ TORRADO E MOÍDO

Características técnicas: Café torrado e moído 100% de pureza. Norma de Qualidade Recomendável ABIC/PQC, de 28/04/2004, que adotou o **Nível Mínimo de Qualidade de 4,5 pontos** numa escala de zero a 10. Apresentar certificado de Qualidade emitido pela ABIC. Apresentar Certificado de Autorização ao Uso do Selo de Pureza ABIC com validade de 6



PREFEITURA DE JOINVILLE

Secretaria de Assistência Social

meses. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório.

Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes a vácuo de 500 g. **Prazo de validade:** Mínimo de 1 ano

Data de fabricação: máximo de 30 dias

DESCRIÇÃO DO LOTE 32

1. MASSA PARA PASTEL

Características técnicas: Massa para pastel com 20cm de diâmetro(tamanho médio).

Ingrediente: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B()), Água, Gordura vegetal hidrogenada, sal, açúcar, conservante sorbato de potássio, acidulante ácido láctico e vitamina A.

Embalagem: com 500g, discos separados um a um

Prazo de validade: Mínimo de 3 meses

Data de fabricação: Máximo de 30 dias.

DESCRIÇÃO DO LOTE 33

1. ÓLEO DE SOJA

Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar lata frágil, ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório.

Embalagem: Acondicionada em embalagem Plástica ou latas de flandres contendo 900ml, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento.

Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

DESCRIÇÃO DO LOTE 34

1. VINAGRE

Características técnicas: Vinagre de álcool, acidez 4%.

Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml .

Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

DESCRIÇÃO DO LOTE 35

1. BOLO TIPO CUCA COM FAROFA

Ingredientes Massa: farinha de trigo, ovos, leite, margarina, fermento para bolo e açúcar.

Ingredientes Farofa: margarina, açúcar, farinha de trigo, fermento para bolo e canela em pó.

Sabores: Abacaxi, uva e banana.

Prazo de Validade: Mínimo de 3 dias após fabricação.

Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.



Secretaria de Assistência Social

2. BOLO TIPO NEGA MALUCA

Ingredientes Massa: Ovos, açúcar, farinha de trigo, óleo, chocolate em pó, água fervendo, fermento em pó.

Ingredientes Cobertura: leite condensado, chocolate em pó, leite.

Prazo de Validade: Mínimo de 3 dias após fabricação.

Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.



Secretaria de Assistência Social

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2013

ANEXO VII

ANÁLISES DAS AMOSTRAS

	<p>PIMENTA DO REINO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 276 de 22/09/2005 ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aspecto• Cor• Odor• Sabor• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital
	<p>CALDO DE CARNE Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 276 de 22/09/2005, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Cor• Odor• Sabor• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo <p>Rendimento</p>
	<p>CALDO DE GALINHA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 276 de 22/09/2005, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Cor• Odor• Sabor• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA



Secretaria de Assistência Social

		<ul style="list-style-type: none">• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo <p>Rendimento</p>
		<p>CANELA EM PÓ Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>COMINHO EM PÓ Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 276 de 22/09/2005, ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aspecto• Cor• Odor• Sabor• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital
		<p>ORÉGANO Referência: Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aspecto• Cor• Odor• Sabor



Secretaria de Assistência Social

		<ul style="list-style-type: none">• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital
		<p>AÇÚCAR DE BAUNILHA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>WAFER RECHEADO COBERTO COM CHOCOLATE MEIO AMARGO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 265 de 22/09/2005, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aspecto• Cor• Odor• Sabor• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital
		<p>WAFER RECHEADO COBERTO COM CHOCOLATE BRANCO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 265 de 22/09/2005, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aspecto• Cor• Odor



Secretaria de Assistência Social

		<ul style="list-style-type: none">• Sabor• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital
		<p>BISCOITO DE AVEIA E MEL Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <p>SENSORIAL: Aparência</p> <ul style="list-style-type: none">• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital <p>TÉCNICO CULINÁRIO:</p> <ul style="list-style-type: none">• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>BISCOITO DE POLVILHO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital <p>TÉCNICO CULINÁRIO:</p> <ul style="list-style-type: none">• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>BISCOITO DOCE MARIA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS</p>



Secretaria de Assistência Social

		<p>Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>BISCOITO CREAM CRACKER Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>FARINHA DE ARROZ Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC Nº 344 de 13/12/2002 ANVISA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência



Secretaria de Assistência Social

		<ul style="list-style-type: none">• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>ARROZ INTEGRAL Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria nº 269, de 17/11/1991MA Portaria nº 157 de 04/11/1991, MA Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem conforme legislação• Peso conforme rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade conforme edital• TÉCNICO CULINÁRIO• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria nº 269 de 17/11/1991 Portaria nº 157 de 04/11/1991, MA Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível



Secretaria de Assistência Social

		<ul style="list-style-type: none">• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>MACARRÃO PARAFUSO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>MACARRÃO ESPAGUETTI Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005</p>



Secretaria de Assistência Social

	<p>ANVISA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem conforme legislação• Peso conforme rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade conforme edital• TÉCNICO CULINÁRIO• Facilidade de preparo <p>Rendimento</p>
	<p>MAIONESE Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 382 de 05/08/1999 ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aspecto• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital
	<p>PALMITO EM CONSERVA Referência: Resolução nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 272 de 22/09/2005 ANVISA/MS Resolução n.º 13/77, MS</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aspecto• Textura• Cor• Odor• Sabor• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação



Secretaria de Assistência Social

		<ul style="list-style-type: none">• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade cfe. Edital
		PEPINO EM CONSERVA Referência: Resolução nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 272 de 22/09/2005 ANVISA/MS <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aspecto• Textura• Cor• Odor• Sabor• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade cfe. Edital
		SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria nº 63 de 13/11/2002 Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		3. ATUM SÓLIDO EM ÓLEO COMESTÍVEL Referência: Resolução CDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria nº 63 de 13/11/2003, MA Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL• Aspecto• Cor• Odor• Sabor• Textura• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica



Secretaria de Assistência Social

		<ul style="list-style-type: none">• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>AZEITONAS VERDES EM CONSERVA Referência: Resolução nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 272 de 22/09/2005 ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aspecto• Textura• Cor• Odor• Sabor• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital
		<p>ERVILHA EM CONSERVA Referência: Resolução nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 272 de 22/09/2005 ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aspecto• Textura• Cor• Odor• Sabor• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital
		<p>EXTRATO DE TOMATE Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC Nº 272 DE 22/09/2005 ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor



Secretaria de Assistência Social

		<ul style="list-style-type: none">• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>MILHO VERDE CONSERVA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 272 de 22/09/2005 ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aspecto• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital
		<p>LEITE DESNATADO LONGA VIDA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria nº 370 de 04/09/1997/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>LEITE LONGA VIDA COM REDUZIDO TEOR DE LACTOSE</p>



Secretaria de Assistência Social

		<p>Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria nº 370 de 04/09/1997/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>LEITE INTEGRAL LONGA VIDA</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria nº 370 de 04/09/1997/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>CREME DE LEITE</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 146 de 07/03/1996/MA Resolução nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor



Secretaria de Assistência Social

		<ul style="list-style-type: none">• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>DOCE DE LEITE Referência: Resolução nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>LEITE CONDENSADO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital



Secretaria de Assistência Social

	<p>CARNE BOVINA MOIDA, DE PRIMEIRA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Instrução Normativa nº 83 de 21/11/2003 Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
	<p>MÚSCULO BOVINO SEM OSSO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 1 de 09/01/2003 seção 1 página 2 MA Portaria nº 019 de 07/03/1997 INMETRO Decreto nº 986 de 21/10/1969 ANVISA/MS Instrução Normativa nº 22 e 24 de 24/11/2005 MA Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
	<p>POSTA DE PALETA BOVINA SEM OSSO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 1 de 09/01/2003 seção 1 página 2 MA Portaria nº 019 de 07/03/1997 INMETRO Decreto nº 986 de 21/10/1969 ANVISA/MS Instrução Normativa nº 22 e 24 de 24/11/2005 MA Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p>



Secretaria de Assistência Social

	<ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
	<p>BIFE BOVINO CORTE PATINHO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 1, de 09/01/2003, seção 1, página 2 MA Portaria nº 019, de 07/03/1997 INMETRO Decreto nº 986, de 21/10/1969 ANVISA/MS Portaria nº 304, de 22/04/1996 MA Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 MA Resolução RDC nº 12, de 12/01/2001 ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL• Aspecto• Cor• Odor• Sabor• FÍSICO-QUÍMICA: Espécie Gordura %• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica• MICROBIOLOGIA: Staphylococcus sp Coliformes totais e fecais Salmonella sp
	<p>APRESUNTADO FATIADO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria nº 55 de 07/12/1999 MA Decreto nº 30.691 de 29/03/1952 RIISPOA Instrução normativa nº 20 de 31/07/2000 MA</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Textura• Cor• Odor• Sabor• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível



Secretaria de Assistência Social

		<ul style="list-style-type: none">• Fabricação e validade cfe. Edital
		<p>MARGARINA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria nº 372 de 04/09/1997 Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>MORTADELA DE FRANGO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria nº 55 de 07/12/1999 MA Decreto nº 30.691 de 29/03/1952 RIISPOA Instrução normativa nº 20 de 31/07/2000 MA</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Textura• Cor• Odor• Sabor• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital
		<p>QUEIJO PRATO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria nº 364 de 04/09/1997 MA Portaria nº 146 de 07/03/1996 MA</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aspecto• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA



Secretaria de Assistência Social

		<ul style="list-style-type: none">• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade cfe. Edital
		QUEIJO MUSSARELA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria nº 364 de 04/09/1997 MA Portaria nº 146 de 07/03/1996 MA <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aspecto• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital
		LINGÜIÇA DE FRANGO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Instrução Normativa nº 04 de 31/03/2000 MA Decreto nº 30.691 de 29/03/1952 RIISPOA <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Textura• Cor• Odor• Sabor• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		LINGÜIÇA MISTA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Instrução Normativa nº 04 de 31/03/2000 MA Decreto nº 30.691 de 29/03/1952 RIISPOA <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Textura• Cor• Odor• Sabor• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica



Secretaria de Assistência Social

	<ul style="list-style-type: none">• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
	<p>SALSICHA BOVINA COMUM Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Instrução normativa nº 4 de 31/03/200 MA Instrução Normativa nº 22 e 24 de 24/11/2005 MA Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo <p>Rendimento</p>
	<p>SALSICHA DE FRANGO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Instrução normativa nº 4 de 31/03/200 MA Instrução Normativa nº 22 e 24 de 24/11/2005 MA Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo



Secretaria de Assistência Social

		<p>· Rendimento</p>
		<p>FILE DE PESCADA BRANCA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 MA</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aspecto• Cor• Odor• Sabor• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO CONGELADA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 1 de 09/01/2003 seção 1 página 2 MA Portaria nº 019 de 07/03/1997 INMETRO Decreto nº 986 de 21/10/1969 ANVISA/MS Resolução nº 13 de 02/01/2001 ANVISA/MS Instrução Normativa nº 22 e 24 de 24/11/2005 MA Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>FRANGO INTEIRO CONGELADO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 1 de 09/01/2003 seção 1 página 2 MA Portaria nº 019 de 07/03/1997 INMETRO Decreto nº 986 de 21/10/1969 ANVISA/MS Resolução nº 13 de 02/01/2001 ANVISA/MS Instrução Normativa nº 22 e 24 de 24/11/2005 MA Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p>



Secretaria de Assistência Social

	<ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
	<p>PEITO DE FRANGO COM OSSO CONGELADO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 1 de 09/01/2003 seção 1 página 2 MA Portaria nº 019 de 07/03/1997 INMETRO Decreto nº 986 de 21/10/1969 ANVISA/MS Resolução nº 13 de 02/01/2001 ANVISA/MS Instrução Normativa nº 22 e 24 de 24/11/2005 MA Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
	<p>SAL REFINADO E IODADO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 130 de 26/05/2003 ANVISA/MS Decreto nº 75697 de 06/05/1975 Resolução nº 12/78 de 24/07/1978 CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor



Secretaria de Assistência Social

		<ul style="list-style-type: none">• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>CANJICA Referências: Resolução nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aspecto• Textura• Cor• Odor• Sabor• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital
		<p>FARINHA DE MANDIOCA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria Nº 554 DE 30/08/1995 Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL</p>



Secretaria de Assistência Social

	<p>Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC Nº 344 de 13/12/2002 ANVISA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
	<p>FERMENTO BIOLÓGICO SECO, INSTANTÂNEO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
	<p>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor



Secretaria de Assistência Social

		<ul style="list-style-type: none"> • Consistência • MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica • AValiação EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem cfe. Legislação • Peso cfe. Rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade cfe. Edital • TÉCNICO CULINÁRIO: • Facilidade de preparo • Rendimento
		<p>FUBÁ Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aspecto • Cor • Odor • Sabor • MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica • AValiação EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem cfe. Legislação • Peso cfe. Rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade cfe. Edital
		<p>GERME DE TRIGO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC Nº 344 de 13/12/2002 ANVISA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica • AValiação EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem cfe. Legislação • Peso cfe. Rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade cfe. Edital • TÉCNICO CULINÁRIO: • Facilidade de preparo <p>Rendimento</p>
Lote	Item	Descrição
		<p>ACHOCOLATADO EM PÓ Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS</p>



Secretaria de Assistência Social

		<p>Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>ACHOCOLATADO EM PÓ DIET Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem conforme legislação• Peso conforme rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade conforme edital• TÉCNICO CULINÁRIO• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria nº 370 de 04/09/1997/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência



Secretaria de Assistência Social

	<ul style="list-style-type: none"> • MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem cfe. Legislação • Peso cfe. Rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade cfe. Edital • TÉCNICO CULINÁRIO: • Facilidade de preparo • Rendimento
	<p>PÓ PARA GELATINA SABORES VARIADOS Referência: Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aspecto • Cor • Odor • Sabor • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem cfe. Legislação • Peso cfe. Rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade cfe. Edital • TÉCNICO CULINÁRIO: • Facilidade de preparo • Rendimento
	<p>PUDIM PÓ, SABOR CHOCOLATE Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Instrução Normativa nº 11, de 09 de setembro de 1999 MA Portaria nº 29, de 13/01/1998, SVS/MS</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo <p>Rendimento</p>
	<p>ADOÇANTE LÍQUIDO</p>



Secretaria de Assistência Social

	<p>Referência: Resolução RDC Nº 271, de 22 de setembro de 2005, ANVISA Portaria Nº 29/98, ANVISA Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
	<p>DOCE DE LEITE DIET Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria nº 29, de 13/01/1998, SVS/MS</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
	<p>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL INTEGRAL Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC Nº 344 de 13/12/2002 ANVISA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor



Secretaria de Assistência Social

		<ul style="list-style-type: none">• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>GELÉIA DE FRUTAS DIET Referência: Resolução nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução nº 272 de 22/09/2005, ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>MAIONESE LIGHT Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 382 de 05/08/1999 ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aspecto• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível <p>Fabricação e validade cfe. Edital</p>
		<p>PÓ PARA GELATINA DIET Referência: Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS</p>



Secretaria de Assistência Social

		<p>Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aspecto• Cor• Odor• Sabor• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>PUDIM DIET, PÓ, SABOR CHOCOLATE Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Instrução Normativa nº 11, de 09 de setembro de 1999 MA Portaria nº 29, de 13/01/1998, SVS/MS</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem conforme legislação• Peso conforme rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade conforme edital• TÉCNICO CULINÁRIO• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>TORRADA INTEGRAL LIGHT Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação



Secretaria de Assistência Social

	<ul style="list-style-type: none">· Peso cfe. Rotulagem· Data de fabricação e validade visível· Fabricação e validade cfe. Edital· TÉCNICO CULINÁRIO:· Facilidade de preparo Rendimento
	BISCOITO DOCE DIET SABORES VARIADOS Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 Portaria nº 29, de 13/01/1998, SVS/MS SENSORIAL: <ul style="list-style-type: none">• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
	BISCOITO SALGADO INTEGRAL Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 SENSORIAL: Aparência <ul style="list-style-type: none">· Textura· Cor· Odor· Sabor· Consistência· MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica· AVALIAÇÃO EXTERNA· Embalagem íntegra· Rotulagem cfe. Legislação· Peso cfe. Rotulagem· Data de fabricação e validade visível· Fabricação e validade cfe. Edital· TÉCNICO CULINÁRIO:· Facilidade de preparo· Rendimento
	EXTRATO DE SOJA Referência: Resolução RDC nº 273 de 22/09/2005, ANVISA/MS



Secretaria de Assistência Social

		<p>Resolução RDC nº 91 de 18/10/2000, ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>AMENDOIM TORRADO</p> <p>Referência: Resolução nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 272 de 22/09/2005 ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aspecto• Textura• Cor• Odor• Sabor• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital
		<p>PAÇOCA DE AMENDOIM</p> <p>Referências: Portaria 001/87 Dinal/MS Resolução 34/76 CNNPA</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aspecto• Textura• Cor• Odor• Sabor• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital
		<p>PIRULITO</p>



Secretaria de Assistência Social

		<p>Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 265 de 22/09/2005 ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aspecto• Cor• Odor• Sabor• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital
		<p>BALA DE BANANA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aspecto• Cor• Odor• Sabor• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital
		<p>BOMBOM Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aspecto• Cor• Odor• Sabor• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital
		<p>PÃO DE FORMA FATIADO Referência: Resolução RDC nº 90 de 18/10/2000, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978 CNNPA/MS Resolução nº 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência



Secretaria de Assistência Social

	<ul style="list-style-type: none">• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo <p>Rendimento</p>
	<p>PÃO FRANCÊS Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978 CNNPA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 ANVISA/MS Portaria INMETRO 074 DE 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital
	<p>PÃO MASSINHA COM FAROFA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978 CNNPA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 ANVISA/MS Resolução RDC nº 344 de 13/12/2002 ANVISA/MS Portaria INMETRO 074 DE 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível



Secretaria de Assistência Social

		<ul style="list-style-type: none">• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>PÃO PARA HOT DOG Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 ANVISA/MS Resolução RDC nº 90 de 18/10/2000 ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aspecto• Cor• Odor• Sabor• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível <p>Fabricação e validade cfe. Edital</p>
		<p>PANETONE DE CHOCOLATE (CHOCOTONE) Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 ANVISA/MS Resolução RDC nº 90 de 18/10/2000 ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aspecto• Cor• Odor• Sabor• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível <p>Fabricação e validade cfe. Edital</p>
		<p>PÃO CASEIRO INTEGRAL FATIADO Referência: Resolução RDC nº 90 de 18/10/2000, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978 CNNPA/MS Resolução nº 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA



Secretaria de Assistência Social

	<ul style="list-style-type: none">• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo <p>Rendimento</p>
	<p>PÃO FRANCÊS INTEGRAL Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978 CNNPA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 ANVISA/MS Portaria INMETRO 074 DE 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital
	<p>FEIJÃO PRETO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC Nº 12 de 12/01/2001 ANVISA/MS Portaria nº 161 de 24/07/1987 – MA Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
	<p>IOGURTE DE FRUTAS SABORES VARIADOS Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria nº 370 de 04/09/1997/MS</p>



Secretaria de Assistência Social

		<p>Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 Resolução GMC 47/97 Instrução Normativa nº36 de 31/10/2000, MAPA</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo <p>Rendimento</p>
		<p>AMIDO DE MILHO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor



Secretaria de Assistência Social

		<ul style="list-style-type: none">• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem conforme legislação• Peso conforme rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade conforme edital• TÉCNICO CULINÁRIO• Facilidade de preparo Rendimento
		FLOCOS DE CEREAIS AÇUCARADOS Referência: Resolução nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 272 de 22/09/2005 ANVISA/MS <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aspecto• Textura• Cor• Odor• Sabor• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade cfe. Edital
		GRANOLA Referência: Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		MILHO PARA PIPOCA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS



Secretaria de Assistência Social

	<ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aspecto• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
	<p>FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL PARA LACTENTES Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria nº 977, de 05/12/1998, SVS/MS Portaria nº 34 de 1998, SVS/MS</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
	<p>CHOCOLATE GRANULADO Referência: Resolução nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aspecto• Textura• Cor• Odor• Sabor• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem



Secretaria de Assistência Social

		<ul style="list-style-type: none">• Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade cfe. Edital
		COCO RALADO Referência: Resolução RDC nº 272 de 22/09/2005, ANVISA/MS Resolução RDC nº 84 de 15/09/2000, ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução CNNPA nº 12 de 24/07/1978 <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aspecto• Cor• Odor• Sabor• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital
		DOCE DE FRUTAS Referência: Resolução nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		MEL DE ABELHA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Instrução Normativa nº 11 de 20/10/2000 – SDA/MAA <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica



Secretaria de Assistência Social

		<ul style="list-style-type: none">• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>MELADO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
		<p>AÇUCAR MASCAVO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem conforme legislação• Peso conforme rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade conforme edital• TÉCNICO CULINÁRIO• Facilidade de preparo <p>Rendimento</p>
		AÇUCAR REFINADO



Secretaria de Assistência Social

	<p>Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
	<p>ÁGUA MINERAL SEM GÁS Referências: Decreto nº 55871, de 26 de março de 1965/ ANVISA Portaria nº. 544, de 16 de novembro de 1998 MAPA Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997 ANVISA Pelo Decreto-Lei n.º 288/94, de 14 de Novembro MAPA</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Textura• Cor• Odor• Sabor• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe.
	<p>CAFÉ TORRADO E MOÍDO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria SVS/MS nº 377 de 26/04/199</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aspecto• Cor• Odor• Sabor• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital



Secretaria de Assistência Social

	<p>MASSA PARA PASTEL Referência: Resolução RDC nº 90 de 18/10/2000, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978 CNNPA/MS Resolução nº 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência <p>Edital 016/2009 132 de 161</p> <ul style="list-style-type: none">• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:
	<p>OLEO DE SOJA REFINADO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 482 de 23/09/1999 ANVISA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
	<p>VINAGRE Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Instrução Normativa nº 36 de 14/10/1999 MA Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor



Secretaria de Assistência Social

	<ul style="list-style-type: none">• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital• TÉCNICO CULINÁRIO:• Facilidade de preparo• Rendimento
	<p>BOLO TIPO CUCA COM FAROFA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978 CNNPA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 ANVISA/MS Resolução RDC nº 344 de 13/12/2002 ANVISA/MS Portaria INMETRO 074 DE 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital
	<p>BOLO TIPO NEGA MALUCA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978 CNNPA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 ANVISA/MS Resolução RDC nº 344 de 13/12/2002 ANVISA/MS Portaria INMETRO 074 DE 25/05/1995</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem cfe. Legislação• Peso cfe. Rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade cfe. Edital



Secretaria de Assistência Social

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2013

ANEXO VIII

ANÁLISES OBRIGATÓRIAS HORTIFRUTIGRANJEIROS

Lote	Item	Material/Serviço	Unid. medida
1	2	Abóbora Comum	KG
1	4	ALFACE	UN
1	5	ALHO GRAÚDO DE CALIBRE 05	KG
1	6	BATATA DOCE ROXA	KG
1	7	BATATA INGLESA LAVADA, VARIEDADE MONALISA, ELVIRA OU DELVA, PENEIRA 40	KG
1	8	BETERRABA MÉDIA	KG
1	9	CEBOLA PERA GRAUDA EXTRA PENEIRA 4	KG
1	10	CENOURA EXTRA 2ª	KG
1	11	CHEIRO VERDE, CEBOLINHA VERDE E SALSINHA	MÇ
1	12	CHUCHU EXTRA 1ª	KG
1	13	COUVE-FLOR, PESO MINIMO POR CABEÇA 1KG	UN
1	14	MANJERICÃO	MÇ
1	15	PEPINO SALADA	KG
1	16	PIMENTÃO VERDE EXTRA 1ª	KG
1	17	REPOLHO BRANCO MÉDIO, PESO MEDIO POR CABEÇA 2KG	UN
1	18	TOMATE EXTRA 2ª VERDOLENGO	KG
1	19	VAGEM	KG
1	20	ABOBRINHA	KG
1	21	AGRIÃO	MÇ
1	22	BROCOLIS RAMOSO	MÇ
1	23	COUVE-MANTEIGA OU COUVE FOLHAS	UN
1	24	MARACUJÁ AMARELO	KG
1	25	PÊSSEGO	KG
1	26	UVA RUBI	KG
1	27	REPOLHO ROXO MEDIO, PESO MEDIO POR CABEÇA 2KG	UN
1	28	BATATA SALSA	KG
1	1	ABACATE FORTUNA	KG
1	2	ABACAXI	UN
1	3	BANANA NANICA, VERDE EM PROCESSO DE AMADURECIMENTO, 18 CM POR FRUTO	KG
1	4	CAQUI FUYU	KG
1	5	LARANJA PÊRA CALIBRE 140 OU 150	KG
1	6	LIMÃO COMUM OU TAHITI	KG



PREFEITURA DE JOINVILLE

Secretaria de Assistência Social

1	7	MAÇÃ SIMPLES NACIONAL	KG
1	8	MAMÃO COMUM FORMOSA	KG
1	9	MELANCIA, PESO MINIMO POR UNIDADE 10 KG	KG
1	10	MELÃO	KG
1	11	MORANGO, CAIXA PLASTICA DE 300G	BD
1	12	PÊRA DANJU OU NACIONAL	KG
1	13	PINHÃO	KG
1	14	TANGERINA TIPO POCAN	KG
1	15	UVA ITALIA	KG
1	16	GOIABA BRANCA OU VERMELHA	KG

As Empresas Fornecedoras de Hortifrutigranjeiros deverão:

- a) Observar as especificações constantes do Edital e qualidade (produto não poderá apresentar: podridão, deterioração causadas por fungos, microorganismos e ou injúrias mecânicas).
- b) As mercadorias deverão ser do tipo selecionada e lavada e ter grau de maturação adequado para o consumo no prazo mínimo de 48 horas.
- c) Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens não retornáveis e ter o transporte, bem como o manuseio, conforme padrões de higiene e acondicionamento preconizados pela Vigilância Sanitária Municipal.
- d) No ato da entrega, o fornecedor não precisará levar balança.
- e) Recomendamos que as embalagens estejam todas rotuladas com o nome do produto, variedade ou cultivar, classificação, nome do produtor, município de produção e data da colheita, a fim de facilitar verificações posteriores.
- f) Qualquer problema que houver com o produto, este deverá ser repostado em 24 horas para que não haja prejuízo nas atividades.
- g) Os produtos deverão ser entregues entre 8:00hs e 14:00hs de segunda a sexta-feira. Na impossibilidade da entrega do produto no horário previsto, deverá o fornecedor entrar em contato com o Centro de Abastecimento da SAS que irá analisar e agendar novo horário e data para entrega.
- h) O atraso ou ausência da entrega de qualquer item na data e horário estipulados, sujeitará o fornecedor às penalidades previstas no edital.
- i) As mercadorias deverão ser entregues conforme pedidos feitos pela Gerência de Adm. e Finanças da SAS, obedecendo: locais, datas e horários citados nos mesmos.

Obs.: Todos os produtos deverão ser cotados em reais e até dois algarismos, após a vírgula.



Secretaria de Assistência Social

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2013

ANEXO IX

ENTREGA DAS AMOSTRAS

1. As empresas participantes deste processo deverão efetuar a entrega das amostras (seis amostras de cada item) e documentos exigidos dos produtos cotados, em data a ser fixada pela Comissão Permanente de Licitações, no Centro de Abastecimento, sito, Rua Urussanga, 571 – Bairro Floresta – Joinville/SC, entre 08:00 e 12:00 horas.
2. As amostras deverão ser os próprios produtos a serem comercializados (marca, peso, embalagem, sabor), devendo estar identificadas com o nome da empresa proponente, edital, lote e item a que se refere à amostra.
3. As amostras deverão estar acompanhadas de:
 - a) Relação de Amostras Apresentadas pela empresa em 3 vias iguais, as quais serão protocoladas (1 via ficará com as amostras, 01 via ficará com o fornecedor e 01 via deverá ser anexada no processo licitatório), contendo o nome da empresa proponente, edital, lote e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da empresa.
 - b) Ficha Técnica de acordo com o modelo em anexo (anexo X);
4. As amostras deverão estar acondicionadas em caixas de papelão Kraft, com etiqueta de identificação da empresa concorrente, e devidamente fechadas. A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega.
5. Para os itens perecíveis (carnes e frios) que necessitam de refrigeração conforme rotulagem, as amostras deverão estar acondicionadas em caixas isotérmicas, com etiqueta de identificação da empresa concorrente, e devidamente fechadas. A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega.
6. As amostras dos alimentos ficarão em poder do Centro de Abastecimento / Secretaria de Assistência Social até a homologação do processo, sendo que após este prazo será dado aos mesmos o destino que o referido setor julgar ideal.
- 7 - Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário para AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.
- 8 – PARA OS HORTIFRUTIGRANJEIROS NÃO É NECESSÁRIA A APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS.



Secretaria de Assistência Social

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2013

ANEXO X

MODELO DE FICHA TÉCNICA PARA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

1) IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

- Nome
- Endereço
- Telefone
- Nº CNPJ

2) CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

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

3) EMBALAGEM PRIMÁRIA

- Descrição do material
- Peso

4) EMBALAGEM SECUNDÁRIA

- Descrição do material utilizado
- Peso

5) RESPONSÁVEL TÉCNICO

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



Secretaria de Assistência Social

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2013

ANEXO XI

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

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

MATERIA PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados da ficha técnica (Anexo X).

PREGÃO:	LOTE:	ITEM:
PRODUTO:	MARCA:	
FORNECEDOR:		
FABRICANTE:		
PESO(Kg/ml):		
DATA: / / 2009		

Apresentação Externa (conforme Anexo VI , VII e X Res. CNNPA nº 12, de 1978 e Res. nº 40/2001-ANVISA)	Conforme	Não conforme	Adendos s/n
Classificação			
Embalagem			
Rotulagem			
Data de validade visível			
Ingredientes			
Informações nutricionais			
OBS:			

Higiênico sanitário (conf. Anexo VI , VII e X e Res. CNNPA nº 12, de 1978)	Conforme	Não conforme	Adendos s/n
Características macroscópicas da matéria prima: (Sujidade, parasitas, larvas, umidade, resíduos, mofo, bolor, fermentados, ranços, germinados, quebrados, amassados, manchas ou misturas inadequadas)			
OBS:			

TECNICA DIETÉTICA (conforme Anexo VI , VII e X e Res. CNNPA nº 12, de 1978) Características Físicas da matéria prima	Conforme	Não conforme	Adendos s/n
Apresentação antes da cocção			
Apresentação após cocção			
Aspecto			
Rendimento após cocção			
OBS:			



Secretaria de Assistência Social

CARACTERES ORGANOLÉPTICOS (conforme Anexo VI , VII e X e Res. CNNPA nº 12, de 1978)	Conforme	Não conforme	Adendos s/n
Sabor após cocção			
Aroma/odor após cocção			
Coloração antes e após cocção			
Odor antes da cocção			
Viscosidade (líquidos)			
OBS:			

PARECER FINAL:

EM CONFORMIDADE () EM DESCONFORMIDADE ()



PREFEITURA DE JOINVILLE

Secretaria de Assistência Social

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2013

ANEXO XII

PROCEDIMENTOS NORMATIVOS PARA ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

- a. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pelos próprios fornecedores no Centro de Abastecimento da SAS, sito à Rua Urussanga, 571 – Bairro Bucarein – Joinville/SC; nas datas e horários especificados nos pedidos emitidos pela Gerência de Adm. e Finanças da SAS.
- b. A entrega deverá ser realizada conforme solicitação da Gerência de Adm. e Finanças da SAS.
- c. Os gêneros alimentícios a serem entregues serão vistoriados pela equipe de nutricionistas do Centro de Abastecimento da SAS, e somente após esse processo, e se estiverem de acordo com as amostras apresentadas e aprovadas, serão liberados para consumo pelas unidades, conforme descrito nos itens 1 e 2 deste anexo, mediante PEDIDO DE MERCADORIAS, emitida pela Gerência de Adm. e Finanças da SAS. Se nesta etapa houver reprovação de algum item do lote, o mesmo deverá ser repostado em adequação a descrição do Edital. O produto a ser repostado deverá passar novamente por vistoria. A reposição do produto deverá ocorrer em 24 horas e de acordo com as características do produto aprovado na etapa da análise de amostras.
- d. A entrega dos gêneros alimentícios se dará mediante PEDIDO DE MERCADORIAS, emitida pela Gerência de Adm. e Finanças da SAS, que conterà 2 vias de igual teor, sendo que a primeira via ficará no Centro de Abastecimento, e a outra ficará com o fornecedor.
- e. É de responsabilidade da empresa fornecedora ter um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco e boné) para o transporte dos produtos até o depósito das Unidades. Os entregadores deverão portar carteira ou atestado de saúde e identificação da empresa fornecedora dos gêneros alimentícios.
- f. Os produtos deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária e o caminhão atender as exigências das normas para o transporte.
- g. A empresa deverá entregar no Centro de Abastecimento apenas o alimento aprovado na Análise de Amostras, que será realizada de acordo com o anexo VII. Em caso de necessidade de substituição de um produto por similar, 06 (seis) amostras deste deverão ser encaminhadas, acompanhadas da Ficha Técnica de acordo com o modelo em anexo X, para análise da equipe de nutricionistas da SAS com 10 dias de antecedência da data da entrega. Esta alteração não deverá acarretar atraso na data estipulada para entrega dos alimentos.



Secretaria de Assistência Social

- h. 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.
- i. Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulos.
- j. Na hipótese da não conformidade de alguns dos alimentos das amostras de acordo com as especificações desse edital, será efetuada análise da segunda amostra; caso persista a não conformidade da segunda amostragem, então poderá ser enviada, a critério do licitante e da Comissão Técnica Permanente para Aquisição de Alimentos da PMJ, a terceira amostragem para Análise Laboratorial, e todas as despesas com as análises correrá por conta da licitante, conforme Lei 8666/93 Art.75 caput.
- k. As empresas serão responsáveis por seus produtos até a data que expirar a validade dos mesmos, valendo para a resolução de qualquer dúvida, o Código de Defesa do Consumidor. Produto deteriorado antes do fim do prazo de validade ter expirado deverá ser repostado pela Empresa.



Secretaria de Assistência Social

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2013

ANEXO XIII

ROTULAGEM

No rótulo dos produtos deverão constar obrigatoriamente, as especificações previstas nas Leis atuais vigentes, conforme os órgãos reguladores e fiscalizadores de alimentos.

O termo **rotulagem conforme legislação** é o registro do produto no Órgão Competente, data de validade **legível**, informação nutricional, critérios para armazenamento, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor) dados do produtor e peso.

O produto deverá obedecer ao padrão de identidade e qualidade: aquele estabelecido pelo órgão competente do Ministério da Saúde, dispendo 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 as disposições das Legislações Federal e Estadual vigentes, relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.



Secretaria de Assistência Social

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2013

ANEXO XIV – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

VALIDADE: 12 (doze) MESES

Aos _____ dias do mês de _____ de 2013, reuniram-se na Unidade de Suprimentos, tendo como Pregoeiro Sr....., de acordo com a Portaria n.º/....., doravante denominada ÓRGÃO GERENCIADOR, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e o Decreto Municipal n.º 14.040, de 18 de dezembro de 2007, e das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Eletrônico** para **Registro de Preços nº. 001/2013** cujo resultado foi publicado no Diário Oficial do Estado de Santa Catarina e homologado pelo Excelentíssimo Sr xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, RESOLVE registrar os preços para eventual e futura **Aquisição de Gêneros Alimentícios Diversos para atender ao programa CREAMS, IDOSO, PCD, ALTA/MÉDIA COMPLEXIDADE, CRAS, ABRIGO INFANTO JUVENIL, PORTO SEGURO, Secretaria de Assistência Social/FMAS**, nas quantidades, termos e condições descritos no Edital e seus anexos, que passa a fazer parte desta, tendo sido, os referidos preços, oferecidos pela empresa cuja proposta foi classificada em 1º lugar no certame acima numerado, qual seja: _____ R\$ _____, irrealizável.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

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

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

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DOS PREÇOS

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

2.2 - Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, **o Município de Joinville não será obrigado a adquirir o objeto referido na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo através de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie aos detentores**, ou, cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

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

3.2 – Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pelos próprios fornecedores no Centro de Abastecimento da SAS, sito à Rua Urussanga, 571 – Bairro: Bucarein – Joinville/SC; nas datas e horários especificados nos pedidos emitidos pela Gerência



Secretaria de Assistência Social

de Adm. e Finanças da SAS, em no máximo 10 dias após assinatura do contrato e entrega da nota de empenho.

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

CLÁUSULA QUARTA - PRAZOS E CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO

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

4.2 - Convocação para assinatura da Ata:

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 a Ata;

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 da 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 negativas fiscais (Federal, Estadual, Municipal, FGTS e INSS e a Certidão de Débitos Trabalhistas) regularizadas.

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

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

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

CLÁUSULA SEXTA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

6.1 - A entrega do objeto só estará caracterizada mediante solicitação do pedido do bem.



Secretaria de Assistência Social

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

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

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

e) não manter a proposta;

f) desistir de lance realizado na fase de competição;

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

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

i) fraudar a execução do contrato;

j) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

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



Secretaria de Assistência Social

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 as disposições contidas no art. 65 da Lei nº. 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 a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;
- b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;
- c) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

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

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



Secretaria de Assistência Social

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 2013.

Pregoeiro:

De acordo:

Município de Joinville
Miguel Ângelo Bertolini
Secretário de Administração

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



Secretaria de Assistência Social

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2013

ANEXO XV – MINUTA DO CONTRATO

TERMO DE CONTRATO Nº...../2013

Termo de Contrato que entre si celebram o **MUNICÍPIO DE JOINVILLE** – Secretaria de Assistência Social/FMAS, inscrito no C.N.P.J. Nº. 08.184.785/0001-01, ora em diante denominado MUNICÍPIO e a empresa -----, inscrita no C.N.P.J. Nº -----, doravante denominada CONTRATADA, para o fornecimento de **Gêneros Alimentícios Diversos para atender ao programa CREAS, IDOSO, PCD, ALTA/MÉDIA COMPLEXIDADE, CRAS, ABRIGO INFANTO JUVENIL, PORTO SEGURO, Secretaria de Assistência Social/FMAS**, conforme especificações abaixo, na forma de **Pregão Eletrônico nº. 001/2013 – Sistema de Registro de Preços**, a ser regida pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, a Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003, Decreto 5.450 de 31 de maio de 2005, Decreto nº 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.

Aos -- dias de ----- de 2013, na sede da Prefeitura Municipal de Joinville, presente a Sra. **Tânia Maria Eberhardt**, Secretária de Assistência Social/FMAS, CPF: **379.700.979-87**, compareceu o Sr. -----, CPF nº. ----- da empresa -----, para como seu representante legal, firmar com o **MUNICÍPIO**, o presente Contrato, pelo qual se obriga a fornecer o objeto deste Contrato, na forma e condições estabelecidas no edital de **Pregão Eletrônico nº.001 /2013 - Sistema de Registro de Preços** e nas cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - Objeto do Contrato

1.1– Este contrato tem por objeto o **fornecimento de Gêneros Alimentícios**, conforme descrição abaixo:

1.2 – Fica vinculado este termo contratual ao edital do processo licitatório **Pregão Eletrônico nº 001/2013**.

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.

CLÁUSULA TERCEIRA - Preço

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



Secretaria de Assistência Social

CLÁUSULA QUARTA - Condições de Pagamento

4.1 - O **MUNICÍPIO** responsabilizar-se-á pelo pagamento de modificações que forem devidamente autorizadas pela Secretária de Assistência Social/FMAS.

4.2 - O pagamento será efetuado mensalmente 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos e apresentação da nota fiscal na Unidade da Contabilidade Competente.

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

CLÁUSULA QUINTA - Prazos

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

5.2 - Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pelo próprio fornecedor no Centro de Abastecimento da SAS, sito à Rua Urussanga, 571 – Bairro Bucarein – Joinville/SC; nas datas e horários especificados nos pedidos emitidos pela Gerência de Adm. e Finanças da SAS, em no máximo 10 dias após assinatura do contrato e entrega da nota de empenho.

5.3 - Todas as despesas decorrentes do transporte do objeto correrão por conta do vencedor da licitação.

CLÁUSULA SEXTA - Recursos para Atender as Despesas

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

06/2013	00041.00001.00008.00244.00020.2.001215.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00	FMAS
19/2013	00041.00001.00008.00244.00019.2.001211.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00	FMAS
18/2013	00041.00001.00008.00244.00019.2.001211.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00	FMAS
94/2013	00041.00001.00008.00244.00020.2.001215.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00	FMAS
05/2013	00041.00001.00008.00244.00020.2.001215.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00	FMAS
28/2013	00041.00001.00008.00244.00019.2.001212.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00	FMAS
20/2013	00041.00001.00008.00244.00019.2.001211.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00	FMAS
07/2013	00041.00001.00008.00244.00020.2.001215.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00	FMAS
17/2013	00041.00001.00008.00244.00019.2.001211.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00	FMAS
91/2013	00041.00001.00008.00244.00019.2.001211.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00	FMAS
26/2013	00041.00001.00008.00244.00019.2.001212.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00	FMAS
27/2013	00041.00001.00008.00244.00019.2.001212.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00	FMAS

CLÁUSULA SÉTIMA – Da Gestão Do Contrato

7.1 - A gestão do termo contratual será realizada pela **Secretaria de Assistência Social/FMAS**, sendo esta 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.

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 serem solicitados pela Contratada;
- 9.5 – Efetuar o pagamento à Contratada, de acordo com a forma e prazo estabelecidos neste contrato;
- 9.6 – Conferir, vistoriar e aprovar os materiais entregues pela Contratada;

CLÁUSULA DÉCIMA – Responsabilidades da Contratada

- 10.1 - A contratada obriga-se a aceitar 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 edital e demais documentos técnicos fornecidos.
- 10.3 - Assumir integral responsabilidade pelos danos decorrentes deste fornecimento, inclusive perante terceiros.
- 10.4 - Proceder às 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 - Manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 10.6 – Entregar todos os materiais, primando pela qualidade dos mesmos, de acordo com as especificações e quantitativos, constantes deste contrato, proposta e do Edital de **Pregão Eletrônico n.º 001 /2013** e seus anexos;
- 10.7 – Considerar que as ações de fiscalização da SECRETARIA não exoneram a CONTRATADA de suas responsabilidades contratuais;
- 10.8 – Será de responsabilidade da CONTRATADA todas as despesas necessárias ao fornecimento dos materiais objeto do presente instrumento.
- 10.9 - Os produtos deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária e o caminhão atender as exigências das normas para o transporte.
- 10.10 – Respeitar e cumprir as determinações exaradas pela gestora do contrato; substituir, no prazo de 24 horas, os produtos rejeitados na análise técnica realizada pelo Município.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – Das Penalidades

- 11.1 – As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas a Contratada são as previstas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, no Decreto nº 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 ao contratada, garantida a prévia defesa no prazo de 5 (cinco) dias úteis:
 - I – Advertência;



Secretaria de Assistência Social

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

a) 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor da proposta por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto;

b) 2,0% (dois por cento) do valor da proposta, pela rescisão sem justo motivo, por parte da proponente vencedora;

III – **Impedimento de licitar/contratar** com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios nas hipóteses abaixo e o **descredenciamento** do Cadastro Central de Fornecedores do Município de Joinville, **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 17.07.2002:

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

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

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

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

e) não manter a proposta após a adjudicação;

f) desistir de lance verbal 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.

IV - declaração de inidoneidade quando a **CONTRATADA**, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas, praticando falta grave, dolosa ou revestida de má-fé, a juízo do **MUNICÍPIO**. A pena de inidoneidade será aplicada em despacho fundamentado do Secretário Municipal de Administração, assegurado a defesa do interessado no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, ponderada a natureza, a gravidade da falta e a extensão do dano efetivo ou potencial.

11.3 - O montante de multas aplicadas à **CONTRATADA** não poderá ultrapassar a 10,0% (dez por cento) do valor global do Contrato. Caso aconteça, o **MUNICÍPIO** terá o direito de rescindir o Contrato mediante notificação.

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

11.5 – Nas penalidades previstas neste contrato, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes do licitante ou contratada, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do licitante ou contratado, nos termos do que dispõe o art. 87, *caput*, da Lei nº. 8.666/93.

11.6 – As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro da contratada.

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



CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – Rescisão

12.1 - A rescisão do presente poderá ser:

- a) determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/93, 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 proponente vencedora, será esta ressarcida dos prejuízos regulamentares 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 suspensão do direito de licitar ou declaração de inidoneidade, na forma dos incisos III e IV, 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 8.666/93 e alterações,
- b) Lei 10520/2002;
- c) Código de Defesa do Consumidor;
- d) Código Civil;
- e) Código Penal;
- f) Código Processo Civil;
- g) Código Processo Penal;
- h) Legislação trabalhista e previdenciária;
- i) Estatuto da Criança e do adolescente;
- j) E demais normas aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUARTA - Publicação

14.1 – Uma vez assinado, a contratante providenciará a publicação do extrato deste contrato na Imprensa Oficial, como condição indispensável para sua eficácia, conforme determina o Parágrafo Único, do art. 61, da Lei nº 8666/93.



Secretaria de Assistência Social

CLÁUSULA DÉCIMA-QUINTA - Foro

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

15.2 - E, por estarem assim justos e contratados, assinam o presente em 3 (três) vias de igual teor e forma.

Joinville, xx de xxxxxxxx de 2013.

**Município de Joinville
Tânia Maria Eberhardt
Secretária de Assistência Social – FMAS**

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



Secretaria de Assistência Social

PREGÃO PRESENCIAL Nº 001/2013

ANEXO XVI – MINUTA DA AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO (AF)

AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO Nº...../2013

Autorização de fornecimento vinculada a Ata de Registro de Preços e ao Edital de Pregão Eletrônico nº 026/2013.

Item	Descrição	Marca	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1						

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 026/2013, 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 2013.

Município de Joinville
Tânia Maria Eberhardt
Secretária de Assistência Social – FMAS

Contratada
Representante Legal
Cargo



Secretaria de Assistência Social

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2013

Justificativa para exigência de índices financeiros

A Comissão de Licitações vem, pela presente, justificar a exigência dos índices financeiros previstos no Edital de Pregão Eletrônico nº. /2012.

DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, item 9.2 – Demonstrativos dos Índices, alínea 'j': "serão habilitadas apenas as empresas que apresentarem índices que atendam as condições abaixo":

Liquidez geral $\geq 1,00$

Grau de Endividamento $\leq 1,00$

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

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

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

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

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

Joinville, 05 de abril de 2013.

Daniela Civinski Nobre
Diretora Executiva

Makelly Diani Ussinger
Coordenadora da Área de Licitação