



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 216/22

***** Registro de Preços *****

(COTA DE AMPLA PARTICIPAÇÃO E COTA RESERVADA PARA ME/EPP)

PROCESSO Nº 45.738/2022

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 216/22

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE – SP**, através do **FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL** torna público para conhecimento de todos os interessados que no dia e hora abaixo indicados, será realizada licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo “**MENOR PREÇO UNITÁRIO POR LOTE**”, que será regido pela Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, Lei Federal nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014 e pelo Decreto Municipal nº 5.704, de 11 de dezembro de 2021, Leis Municipais 1215-A/02, de 20/12/02 e 1931-A/07 de 21/11/2007, além das disposições legais aplicáveis, e pelas condições estabelecidas no presente Edital e seus anexos.

O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio de sistema eletrônico de comunicação pela **INTERNET**. O sistema referido utiliza recursos de criptografia e de autenticação que asseguram condições adequadas de segurança em toda etapa do certame.

A informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial no site da Bolsa Brasileira de Mercadorias, www.bbmnetlicitacoes.com.br.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: Até às 08:55 horas do dia 06/01/2023.

ABERTURA DAS PROPOSTAS: Às 09:00 horas do dia 06/01/2023.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: Às 09:00 horas do dia 06/01/2023.

A Pregoeira responsável pelo presente certame será a Sra. *Márcia Maria de Alvarenga Simão* nomeada através da Portaria nº 258/GP.

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS: Observando o prazo legal, o fornecedor poderá formular consultas por meio do site www.bbmnetlicitacoes.com.br.

REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será considerado o horário de Brasília – DF.

São **ANEXOS** deste Edital, fazendo parte integrante do mesmo os seguintes documentos:

ANEXO I – ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO/TERMO REFERÊNCIA;

ANEXO II – MODELO DE DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR – MINISTÉRIO DO TRABALHO;

ANEXO III – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS;

ANEXO IV – TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO;

ANEXO V – DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE DE DOCUMENTOS;

ANEXO VI – CADASTRO DOS RESPONSÁVEIS.



1. DO OBJETO, ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

1.1. Registro de preços para aquisição de Gêneros Alimentícios para abastecimento dos equipamentos da Secretaria de Desenvolvimento Social, pelo período de 12 (doze) meses, conforme as quantidades estimadas e especificações constantes do ANEXO I.

1.2. Até o 3º (terceiro) dia útil anterior à data fixada para a abertura da licitação, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá solicitar esclarecimentos relacionados a dúvidas de interpretação do presente Edital ou de seus Anexos.

1.3. Serão aceitos pedidos de esclarecimento encaminhados **por meio do site** <https://www.bbmnetlicitacoes.com.br>.

1.4. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimento no prazo de 2 (dois) dias úteis, contados da data do recebimento do pedido.

1.5. Impugnações ao ato convocatório do pregão serão recebidas até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da licitação, **por meio do site** <https://www.bbmnetlicitacoes.com.br>.

1.5.1. Caberá ao pregoeiro decidir sobre a impugnação, no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido.

1.6. Não será conhecida a impugnação apresentada fora do prazo legal, subscrito por representante não habilitado legalmente.

1.7. Acolhida a impugnação contra o edital, será definida e publicada nova data para realização do certame, exceto se, inquestionavelmente, a alteração no edital não afetar a formulação das propostas, resguardado o tratamento isonômico aos licitantes.

1.7.1. Modificações no edital serão divulgadas pelo mesmo instrumento de publicação utilizado para divulgação do texto original.

2. DO PROCEDIMENTO

2.1. O pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases, com apoio técnico e operacional da Prefeitura Municipal de São Vicente.

2.2. O certame será realizado através da utilização do aplicativo “Licitações”, da Bolsa Brasileira de Mercadorias, conforme contrato de cooperação técnico celebrado entre o BBM e a Prefeitura Municipal de São Vicente, entidade responsável pelo provimento de solução eletrônica para os órgãos integrantes da Administração Pública do Município de São Vicente.

2.3. Os trabalhos serão conduzidos por pregoeiro da Prefeitura Municipal de São Vicente, com o suporte de sua Equipe de Apoio, os quais, com a autoridade competente do órgão promotor da licitação, formam o conjunto de operadores do sistema do Pregão Eletrônico.

3. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO



3.1. Poderão participar deste pregão empresas interessadas do ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação que atenderem às exigências de habilitação constantes neste Edital.

a) Para os **lotes 01, 02, 03, 04, 05 06 e 07 (COTA DE AMPLA PARTICIPAÇÃO)** pessoas interessadas do ramo de atividade pertinente ao objeto da licitação que atendam às exigências de habilitação.

b) Para os **lotes 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14 e 15 (COTA RESERVADA)**, somente às empresas enquadradas como Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP, por força do inciso III, do art. 48, da Lei Complementar nº 123/2006, com as alterações da Lei Complementar 147/14, sem prejuízo de sua participação no lote principal;

3.1.1. Em conformidade com o artigo 7º, inciso III, alínea “a”, da Portaria CAT nº 162/08, a partir de 1º/12/10, os contribuintes que contratarem com a Administração Pública direta ou indireta deverão, obrigatoriamente, emitir Nota Fiscal Eletrônica (NF-e), modelo 55, em substituição à Nota Fiscal modelo 1 ou A, independentemente da atividade econômica exercida.

3.2. Estarão impedidos de participação da presente licitação:

3.2.1. As interessadas que estejam suspensas de licitar e impedidas de contratar com o órgão licitante (Prefeitura de São Vicente), nos termos do artigo 87, inciso III da lei Federal nº 8.666/93 e do artigo 7º da lei Federal 10.520/02.

3.2.2. Os interessados que tenham sido declarados inidôneos ou proibidos de licitar pela Administração Municipal, Estadual ou Federal, o que abrange a administração direta e indireta, as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob o seu controle e as fundações por ela instituída ou mantida.

3.2.3. Empresas em forma de consórcios.

3.2.4. Servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

3.2.5. Empresas em processo de falência, salvo o direito daquelas em recuperação judicial nos termos da Súmula nº 50 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo – TCE/SP.

4. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA E EFETIVA PARTICIPAÇÃO

4.1. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal e intransferível, obtida junto à Bolsa Brasileira de Mercadorias.

4.2. 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 a Bolsa Brasileira de Mercadorias, provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.3. 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.



4.3.1. Os procedimentos para credenciamento e obtenção da chave e senha de acesso poderão ser iniciados diretamente no site de licitações no endereço eletrônico www.bbmnetlicitacoes.com.br, acesso “credenciamento – licitantes (fornecedores)”.

4.3.2. As dúvidas e esclarecimentos sobre credenciamento no sistema eletrônico poderão ser dirimidas através da central de atendimento aos licitantes, por telefone, WhatsApp, Chat ou e-mail, disponíveis no endereço eletrônico www.bbmnetlicitacoes.com.br.

4.4. A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, por meio do sistema eletrônico no sítio www.bbmnetlicitacoes.com.br, opção “Login” opção “Licitação Pública” “Sala de Negociação”.

4.4.1. As propostas de preço deverão ser encaminhadas eletronicamente até data e horário definidos, conforme indicação na primeira página deste edital.

4.4.2. O licitante declarará, em campo próprio do sistema, o cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do edital.

4.4.3. A condição da empresa em caso de ME/EPP, deverá ser informada em campo próprio da plataforma BBMNET Licitações.

4.4.4. O licitante que não informar sua condição, antes do envio das propostas, perderá o direito ao tratamento diferenciado.

4.5. O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou da Administração por eventuais danos decorrentes de uso indevido de senha, ainda que por terceiros.

4.6. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrentes da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

4.7. Qualquer dúvida dos interessados em relação ao acesso no sistema BBMNET Licitações poderá ser esclarecida através dos canais de atendimento da Bolsa Brasileira de Mercadorias, de segunda a sexta-feira, das 8 às 18 horas (horário de Brasília) através dos canais informados no site www.bbmnetlicitacoes.com.br.

5. DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Após a divulgação do edital no sítio eletrônico, os licitantes encaminharão, **exclusivamente por meio do Sistema**, a proposta concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, até a data e o horário estabelecidos neste Edital.

5.2. A etapa de que trata o subitem 5.1, será encerrada com a abertura da sessão pública.

5.3. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos no edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.



5.4. O licitante declarará, em campo próprio do sistema, o **cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do edital.**

5.5. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.6. Na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, observado o disposto no subitem 5.1. não haverá ordem de classificação das propostas, o que ocorrerá somente após o encerramento da etapa de lances e julgamento da proposta.

5.7. Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances, no prazo de até 02 (duas) horas, contado da solicitação do pregoeiro no sistema.

6. DA PROPOSTA

6.1. A proposta deverá obedecer aos seguintes critérios:

6.1.1. Os preços unitários e totais deverão ser cotados em moeda corrente nacional, com duas casas decimais.

6.1.2. A marca do produto deverá ser obrigatoriamente especificada, não podendo ser ofertada mais de uma marca mantendo preço único.

6.2. O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias a contar da data de sua apresentação.

6.3. Prazo de entrega do objeto deverá ser realizado no máximo em até 05 dias, logo após o recebimento da Autorização de Fornecimento – AF; prazo para pagamento não inferior a 30 (trinta) dias.

6.4. Na omissão dos prazos estipulados nos itens **6.2** e **6.3**, considerar-se-ão àqueles estabelecidos neste Edital.

6.5. É de inteira responsabilidade do ofertante o preço e demais condições apresentadas, salvo se no momento da abertura da proposta for alegado erro, e aceito pelo Pregoeiro, será registrado em ata, devendo o item ser desconsiderado da proposta.

6.6. Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e para-fiscais), fornecimento mão de obra especializada, leis sociais, administração, lucros, equipamentos e ferramental, transporte de material e de pessoal e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.

6.7. No caso de discordância entre valores numéricos e por extenso, prevalecerão estes últimos e, entre preços unitários e totais, os primeiros.

6.8. Por força da legislação vigente, é vedada a identificação do licitante, sob pena de desclassificação. .

6.9. Serão desclassificadas as propostas, que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor:



6.9.1. Incompletas, isto é, não contenham informação(ões) suficiente(s) que permita(m) a perfeita identificação do material licitado;

6.9.2. Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou seja, manifestamente inexecutáveis, por decisão do Pregoeiro.

6.9.3. As propostas inseridas no site www.bbmnetlicitacoes.com.br, através de chave e senha de acesso que contenham qualquer identificação do Licitante proponente.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

7.1. A partir do horário previsto no edital, a sessão pública do Pregão Eletrônico será aberta pelo pregoeiro com a utilização de sua chave de acesso e senha.

7.1.1. Os licitantes poderão participar da sessão na internet, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha.

7.1.2. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre pregoeiros e os licitantes.

7.2. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

7.2.1. A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema, acompanhada em tempo real por todos os participantes.

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo pregoeiro.

7.3.1. Somente as propostas classificadas pelo pregoeiro participarão da etapa de envio de lances.

7.4. Após a abertura da sessão pública não caberá desistência de proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente devidamente justificado e aceito pelo pregoeiro.

8. DO MODO DE DISPUTA, DA FORMULAÇÃO DOS LANCES E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

8.1. Classificadas as propostas, o pregoeiro dará início à fase competitiva.

8.2. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e valor consignado no registro.

8.2.1. Para efeito da disputa de preços, as propostas encaminhadas eletronicamente pelos licitantes serão consideradas lances.

8.3. Com o intuito de conferir celeridade à condução do processo licitatório, é permitido ao pregoeiro a abertura e gerenciamento simultâneo da disputa de vários itens da mesma licitação.

8.3.1. Em regra, a disputa simultânea de itens obedecerá à ordem sequencial dos mesmos. Entretanto, o pregoeiro poderá efetuar a abertura da disputa de itens selecionados fora da ordem



sequencial.

8.4. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão pública e as regras estabelecidas no edital.

8.5. O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado, quando houver, o intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

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

8.7. Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

8.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta será:

- Lote 01: **R\$ 300,00** (trezentos reais);
- Lote 02: **R\$ 400,00** (quatrocentos reais);
- Lote 03: **R\$ 300,00** (trezentos reais);
- Lote 04: **R\$ 200,00** (duzentos reais);
- Lote 05: **R\$ 300,00** (trezentos reais);
- Lote 06: **R\$ 400,00** (quatrocentos reais);
- Lote 07: **R\$ 100,00** (cem reais);
- Lote 08: **R\$ 90,00** (noventa reais);
- Lote 09: **R\$ 50,00** (cinquenta reais);
- Lote 10: **R\$ 60,00** (sessenta reais);
- Lote 11: **R\$ 50,00** (cinquenta reais);
- Lote 12: **R\$ 90,00** (noventa reais);
- Lote 13: **R\$ 30,00** (trinta reais);
- Lote 14: **R\$ 200,00** (duzentos reais);
- Lote 15: **R\$ 3,00** (três reais).

8.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **modo de disputa “ABERTO”**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações automáticas após o **tempo normal de 10 (dez) minutos da etapa de lances da sessão pública**.

8.9.1. O tempo normal de disputa será prorrogado automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

8.9.2. A prorrogação automática da etapa de envio de lances de que trata o item 8.9.1 será de até 3 (três) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

8.9.3. Na hipótese de não haver novos lances nas formas previamente estabelecidas, a sessão pública será encerrada automaticamente.



8.10. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, nos termos do disposto no subitem 8.9.1, o pregoeiro poderá assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.

8.11. Após a etapa de lances, se o sistema detectar um empate ficto, conforme estabelecem os artigos 44 e 45 da LC 123/2006, a ferramenta iniciará a aplicação automática do desempate em favor das microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP) e microempreendedores individuais (MEI).

8.11.1. Entende-se por empate ficto 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.

8.11.2. Para efeito do disposto no subitem anterior, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

a) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

b) não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso anterior, serão convocadas as microempresas ou empresas de pequeno porte remanescentes que porventura se enquadrem na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

c) no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

8.11.3. Na hipótese da não contratação nos termos previstos, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

8.11.4. Somente se aplicará o critério de desempate em favor da microempresa ou empresa de pequeno porte quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por uma microempresa ou empresa de pequeno porte.

8.11.5. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de **5 (cinco) minutos** após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

8.11.6. O procedimento de desempate previsto neste tópico, somente será aplicado nos lotes não exclusivos à MEI/ME e EPP.

8.12. Se não houver licitante que atenda à hipótese do subitem 8.11, o critério de desempate será o estabelecido no § 2º do artigo 3º da lei nº. 8.666/93, e, na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.



8.13. Encerrada a etapa de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

8.13.1. A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

8.13.2. O licitante enviará proposta adequada ao último lance ofertado, após a negociação, no prazo de até 02 (duas) horas, contado da solicitação do pregoeiro no sistema.

8.14. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação no edital e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do edital.

8.15. Quando se tratar de critério de julgamento por lote ou menor preço global, a proposta final de preços do licitante detentor da melhor oferta deverá ter seus valores unitários e totais ajustados de forma que os preços de cada um dos itens não resultem, após os ajustes, valores unitários finais acima de qualquer dos valores propostos ou acima dos valores unitários estimados.

8.16. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

9. DA DESCONEXÃO COM O SISTEMA ELETRÔNICO

9.1. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

9.1.1. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos licitantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

9.1.2. Caso exista a necessidade de ser suspenso o pregão, tendo em vista a quantidade de lotes, o pregoeiro designará novo dia e horário para a continuidade do certame.

9.1.3. O andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a adjudicação do objeto deve ser acompanhado pelos participantes por meio do portal www.bbmnetlicitacoes.com.br, que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.

10. DOS VALORES ESTIMADOS PARA A CONTRATAÇÃO (MÁXIMOS)

Lote 01 (Ampla Participação): **R\$ 335.400,00 (trezentos e trinta e cinco mil e quatrocentos reais);**

Lote 02 (Ampla Participação): **R\$ 469.000,00 (quatrocentos e sessenta e nove mil reais);**

Lote 03 (Ampla Participação): **R\$ 363.900,00 (trezentos e sessenta e três mil e novecentos reais);**

Lote 04 (Ampla Participação): **R\$ 235.507,30 (duzentos e trinta e cinco mil quinhentos e sete reais e trinta centavos);**



Lote 05 (Ampla Participação): **R\$ 386.600,25 (trezentos e oitenta e seis mil seiscentos reais e vinte e cinco centavos);**

Lote 06 (Ampla Participação): **R\$ 441.146,10 (quatrocentos e quarenta e um mil cento e quarenta e seis reais e dez centavos);**

Lote 07 (Ampla Participação): **R\$ 176.009,40 (cento e setenta e seis mil nove reais e quarenta centavos);**

Lote 08 (Exclusivo ME/EPP): **R\$ 90.564,60 (noventa mil quinhentos e sessenta e quatro reais e sessenta centavos);**

Lote 09 (Exclusivo ME/EPP): **R\$ 51.154,00 (cinquenta e um mil cento e cinquenta e quatro reais);**

Lote 10 (Exclusivo ME/EPP): **R\$ 67.754,70 (sessenta e sete mil setecentos e cinquenta e quatro reais e setenta centavos);**

Lote 11 (Exclusivo ME/EPP): **R\$ 58.115,00 (cinquenta e oito mil cento e quinze reais);**

Lote 12 (Exclusivo ME/EPP): **R\$ 96.383,20 (noventa e seis mil trezentos e oitenta e três reais e vinte centavos);**

Lote 13 (Exclusivo ME/EPP): **R\$ 38.464,00 (trinta e oito mil quatrocentos e sessenta e quatro reais);**

Lote 14 (Exclusivo ME/EPP): **R\$ 219.607,40 (duzentos e dezenove mil seiscentos e sete reais e quarenta centavos);**

Lote 15 (Exclusivo ME/EPP): **R\$ 3.588,80 (três mil quinhentos e oitenta e oito reais e oitenta centavos);**

O Valor total estimado desta licitação é de R\$ 3.470.499,96 (três milhões quatrocentos e setenta mil quatrocentos e noventa e nove reais e noventa e seis centavos).

11. DA HABILITAÇÃO

11.1. A habilitação dos licitantes será enviada através do sistema e será verificada pelo pregoeiro e equipe de apoio.

11.2. Os documentos exigidos para habilitação serão enviados nos termos do disposto no item 5 deste Edital.

11.3. Na hipótese de necessidade de envio de documentos complementares após o julgamento da proposta, os documentos deverão ser apresentados em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, após solicitação do pregoeiro no sistema eletrônico.

11.4. A verificação pelo pregoeiro nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

11.5. Na hipótese de a proposta vencedora não for aceitável ou o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

11.6. A documentação relativa à Habilitação consiste em:

11.6.1. Cédula de Identidade, Registro comercial, no caso de empresa individual; ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;



11.6.2. Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, expedido pela Caixa Econômica Federal, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

11.6.3. Certidão Negativa ou Certidão Positiva Com Efeitos de Negativa de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa Da União expedida pelo Ministério da Fazenda, englobando os créditos tributários relativos às contribuições sociais conforme Portaria PGFN / RFB nº 1751 de 02 de outubro de 2014;

11.6.4. Certidão Negativa ou Certidão Positiva Com Efeitos de Negativa de Débitos (Tributos Mobiliários), expedida pela Secretaria Da Fazenda do Município da sede da licitante;

11.6.5. Certidão Negativa ou Certidão Positiva Com Efeitos de Negativa de Débitos (Inscritos na Dívida Ativa), expedida pela Secretaria da Fazenda do Estado da sede da licitante;

11.6.6. Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral, junto ao Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica / Receita Federal;

11.6.7. Certidão Negativa de Falência, expedida pelo cartório distribuidor da comarca da sede da pessoa jurídica. Na hipótese de ser positiva a certidão de distribuição de recuperação judicial, deverá o licitante, sob pena de inabilitação, apresentar o plano de recuperação já homologado pelo juízo competente e em vigor, nos termos da Súmula N° 50 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

11.6.8. Certidão Negativa ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa perante a Justiça do Trabalho, referente aos Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (de acordo com a Lei 12.440/2011);

11.6.9. Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, **assegurando o atendimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal**, de 5 de outubro de 1988, e 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 possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno**, perigoso ou insalubre, e em qualquer trabalho menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos (Anexo II);

11.6.10. Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, devidamente assinado pelo Contador Responsável, comprovando através de publicação ou Cópia do Livro Diário, inclusive Termo de Abertura e Encerramento, onde conste o número de páginas, que comprovem a boa situação financeira da empresa, com vistas aos compromissos que terá de assumir caso lhe seja adjudicado o objeto licitado vedada a sua substituição



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

11.6.10.1. As empresas que não encerraram o seu primeiro exercício social deverão apresentar o balancete do mês imediatamente anterior à data da instauração da licitação, com a obediência dos aspectos legais e formais de sua elaboração, devidamente assinado por contador responsável.

11.6.10.2. Comprovação de que a empresa licitante possui patrimônio líquido ou capital social com valor de, no mínimo, 10% (dez por cento) do valor do(s) lote(s) ao(s) qual(is) formulará a sua proposta de preços e apresentará sua oferta de lances.

11.6.11. Atestado(s) de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante tenha fornecido ou esteja fornecendo objetos com características similares, compatíveis com o objeto desta licitação, como também a perfeita execução dos fornecedores;

11.6.11.2. O(s) atestado(s) deverá(ão) comprovar que a licitante está fornecendo ou forneceu referente ao objeto do presente certame, comprovando ter aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos no mínimo de **50%** (cinquenta por cento) do(s) que a empresa por participar;

11.6.12. As certidões deverão ser apresentadas dentro do respectivo prazo de validade. Caso não conste prazo de validade no corpo da certidão, considerar-se-á o prazo de **180** (cento e oitenta) dias da data de emissão;

11.6.13. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão atender ao disposto no Artigo 43 da Lei Complementar nº 123/06;

11.6.14. As comprovações de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas – ME e empresas de pequeno porte – EPP, por ocasião da participação neste certame, **DEVERÃO** apresentar toda a documentação exigida para fins habilitatórios, mesmo que este apresente alguma restrição em obediência ao art. 43 da Lei Complementar nº. 123/06.

a) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do momento que o(s) proponente(s) for(em) declarado(s) vencedor(es) do certame, prorrogáveis uma única vez, por igual período, mediante solicitação(ões) expressa(s) do(s) proponente(s), a critério da Prefeitura Municipal de São Vicente, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

b) A não regularização da documentação, no prazo previsto, implicará a decadência do



direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, procedendo-se à convocação dos licitantes remanescentes na ordem de classificação para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do art. 4º., inciso XXIII, da Lei nº. 10.520/02 ou revogar o certame.

11.7. O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar da licitante, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhe prazo para atendimento.

11.8. Constatado o atendimento das exigências previstas no Edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor. Caso não haja interposição de recursos, será adjudicado o objeto da licitação pelo pregoeiro e homologado o procedimento pela autoridade competente.

12. DA FASE RECURSAL

12.1. Ao final da sessão, com a declaração do vencedor, o proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo, manifestando sua intenção com registro da síntese das suas razões em 10 (dez) minutos, devendo juntar memoriais no prazo de até 03 (três) dias úteis por meio do site <https://www.bbmnetlicitacoes.com.br>. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente, assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

12.2. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação ao vencedor do certame.

12.3. Os recursos contra decisões do pregoeiro terão efeito suspensivo.

12.3.1. Havendo recurso, o pregoeiro apreciará os mesmos e, caso não reconsidere sua posição, caberá à autoridade competente a decisão em grau final.

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

12.5. Não será conhecido o recurso apresentado fora do prazo legal, subscrito por representante não habilitado legalmente, ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

12.6. A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento mediante publicação nos meios oficiais.

13. DA ADJUDICAÇÃO

13.1. Constatado o atendimento pleno aos requisitos de habilitação previstos neste Edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto desta licitação.

13.2. Se a proponente de melhor oferta, não atender às exigências de habilitação, será examinada a documentação das proponentes das ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até o encontro de uma que atenda a todas as exigências do Edital, sendo a respectiva proponente declarada vencedora do item e a ela feita a adjudicação do objeto da licitação



14. DA HOMOLOGAÇÃO E CONTRATAÇÃO

14.1. Decididos os recursos (se houver) e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará o objeto ao vencedor.

14.2. Homologada a licitação pela autoridade competente, o adjudicatário será convocado para assinar a Ata de Registro de Preços no prazo de **05 (cinco) dias úteis**.

15.2.1. Na assinatura da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência da ata de registro de preços.

15.2.2. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar a ata de registro de preços, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar a ata de registro de preços, sem prejuízo da aplicação das sanções de que trata o subitem 19.1 do edital.

14.3. A obrigação decorrente do fornecimento de bens será firmada entre a Administração e o Fornecedor, por meio da Ata de Registro de Preços, observando as condições estabelecidas neste Edital, seus anexos e na legislação vigente.

14.4. A existência de preços registrados não obriga a municipalidade a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

14.5. O objeto registrado poderá ser acrescido ou reduzido de acordo com o disposto no art. 65 da Lei nº 8.666/93 e alterações.

15. DO PREÇO

15.1. O preço apresentado será fixo e irrevogável, registrado pelo período de 12 (doze) meses, contados da assinatura da Ata de Registro de Preços.

15.2. O Registro dos Preços ao(s) vencedor(es) do certame será realizado nos termos previstos na Lei Federal nº 8.666/93.

16. DO PRAZO E LOCAL DE PAGAMENTO

16.1. O pagamento será efetuado no prazo de **30 (trinta) dias**, mediante apresentação obrigatória da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo setor requisitante, mediante aprovação prévia e expressa do gestor dos gestores da Ata de Registro de Preços.

16.1.1. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o fornecedor providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.



16.2. Deverá ser enviada ao e-mail nfe@saovicente.sp.gov.br, a nota fiscal eletrônica e cópia da DANFE (Documento auxiliar da nota fiscal eletrônica) em formato PDF antes da efetiva entrega dos produtos.

16.3. Os pagamentos serão efetuados em conformidade com o Decreto Municipal nº5565-A, de 11 de junho de 2021, mediante crédito em conta-corrente devendo o fornecedor informar o número do banco, da agência e conta bancária quando do envio da proposta realinhada ou da convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços / Contrato (conforme o caso).

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E PENALIDADES

17.1. Ficará impedido de licitar e de contratar com o Município pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e na ata de registro de preços / contrato e demais cominações legais, garantido o direito à ampla defesa, o licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta:

- a) Não assinar o contrato ou a ata de registro de preços, ou não retirar, no prazo fixado no edital, a Nota de Empenho;
- b) Não entregar a documentação exigida no edital;
- c) Apresentar documentação falsa;
- d) Causar o atraso na execução do objeto;
- e) Não mantiver a proposta;
- f) Falhar na execução do contrato;
- g) Comportar-se de modo inidôneo;
- h) Declarar informações falsas; e
- i) Cometer fraude fiscal.

17.2. Em caso de não cumprimento, por parte da Contratada, das obrigações assumidas, ou de infringência dos preceitos legais pertinentes, serão aplicadas, segundo a gravidade da falta, nos termos dos artigos 86, 87 e 88 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, as seguintes penalidades:

17.2.1. Advertência, sempre que forem constatadas irregularidades de pouca gravidade para as quais tenha a Contratada concorrido diretamente.

17.2.2. Multa de 0,4% (quatro décimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso na retirada Autorização Fornecimento, até o quinto dia corrido do atraso, após o que, a critério da Administração, poderá ser promovida a rescisão unilateral do contrato, com aplicação de multa de até 30% (trinta por cento) do valor total do contrato.

17.2.3. Multa de 0,4% (quatro décimos por cento) por dia de atraso injustificado em iniciar os serviços, ou realizar o fornecimento, após a retirada da Autorização de Fornecimento (AF), podendo resultar na rescisão unilateral do contrato pela Administração.

17.2.4. Multa de 5% (cinco por cento) do valor total da fatura mensal, sempre que, em verificação mensal, for observado atraso injustificado no fornecimento, ou for constatado descumprimento de quaisquer das outras obrigações assumidas pela Contratada, podendo resultar, em caso de reincidência, na rescisão unilateral do contrato pela Administração.



17.2.5. Em caso de rescisão unilateral do contrato pela Administração, decorrente do que preveem os subitens 19.2.2 a 19.2.4, ou de qualquer descumprimento de outra cláusula contratual, será aplicada, garantida a defesa prévia, multa de até 30% (trinta por cento) do valor total do contrato, de acordo com a gravidade da infração.

17.3. As multas serão, após regular processo administrativo, descontadas dos créditos da empresa contratada ou, se for o caso, cobrada administrativa ou judicialmente.

17.4. As multas poderão ser cumulativas, reiteradas e aplicadas em dobro, sempre que se repetir o motivo.

17.5. As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a das demais, quando cabíveis.

17.6. As penalidades previstas neste item têm caráter de sanção administrativa, não eximindo a Contratada de reparar os prejuízos que seu ato venha a acarretar ao PMSV.

17.7. O descumprimento parcial ou total, por uma das partes, das obrigações que lhes correspondam, não será considerado inadimplemento contratual se tiver ocorrido por motivo de caso fortuito ou de força maior, devidamente justificados e comprovados. O caso fortuito, ou de força maior, verifica-se no fato necessário, cujo efeito não era possível evitar, ou impedir, nos termos do parágrafo único do art. 393 do Código Civil.

18. DA ENTREGA E RECEBIMENTO

18.1. Os produtos que serão entregues deverão conter todas as informações necessárias à perfeita caracterização dos mesmos, em Língua Portuguesa, bem como marca dos produtos ofertados, conforme disposto no Anexo I do Edital.

18.2. O objeto deverá ter entrega no máximo até 05 (cinco) dias, logo após o recebimento da autorização de fornecimento, **NOS LOCAIS PARA ENTREGAS INDICADOS NO TERMO DE REFERÊNCIA ANEXO I.**

18.2.1. As entregas ocorrerão, em sua grande maioria, mensalmente. Podendo, em decorrência de fato circunstancial, a contratante determinar a modificação da periodicidade das entregas. A distribuição dos produtos deverá ocorrer obedecendo os quantitativos e locais previamente definidos pela Secretaria de Desenvolvimento Social, sendo de encargo da empresa fornecedora que o responsável pela entrega esteja devidamente instruído para transporte dos produtos até os pontos de entrega.

18.3. Em relação aos produtos que possuírem prazo de validade, **o tempo decorrido entre a data da entrega dos materiais não poderá ser inferior a 03 (três) meses**, sob pena de recusa do recebimento ou devolução do produto a qualquer tempo, devendo o mesmo, nesse caso, ser substituído no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

18.4. O produto deverá ser entregue em sua embalagem original, devendo constar impresso na embalagem original o nome do produto e o prazo de validade.

18.5. Constatadas irregularidades no objeto, a PMSV, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:



18.5.1. Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do Anexo I, determinando sua substituição;

18.5.2. Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades.

18.5.3. As irregularidades deverão ser sanadas no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento pela Contratada da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

18.6. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

18.7. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato e pela qualidade dos produtos entregues.

18.8. As entregas deverão acontecer em dias úteis, em horário pré-determinado, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. **20.8.** As devoluções feitas, nos casos de não adequação dos produtos às características de qualidade previstas no edital, deverão ser repostas em até 48 (quarenta e oito) horas do horário da ocorrência. **20.9.** Os entregadores deverão apresentar-se uniformizados e identificados.

19. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

19.1. A Licitante vencedora é obrigada a:

19.1.1. Assumir integral responsabilidade pelos encargos fiscais, trabalhistas, previdenciários e comerciais incidentes ou que venham a incidir sobre o objeto do presente Pregão, bem como atender as necessidades de alimentação, transporte e estadia dos profissionais empregados.

a) A inadimplência da licitante com referência aos encargos estabelecidos neste item, não transferem à Prefeitura Municipal de São Vicente a responsabilidade por seu pagamento, tampouco impedirá a continuidade regular do objeto da Ata de Registro de Preços.

19.1.2. Cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

19.1.3. Efetuar a entrega em perfeitas condições, conforme especificações, prazos constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

19.1.4. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;



19.1.5. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

19.1.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

19.1.7. Fornecer os produtos objeto do presente contrato dentro dos melhores índices de padrão e qualidade, respeitando as normas técnicas e padrões existentes, especialmente as editadas pelo INMETRO e ABNT.

19.1.7.1. Os produtos alimentícios serão devolvidos imediatamente quando for constatada alteração na embalagem ou qualquer outro indício ou prova que o produto esteja estragado ou impróprio para o uso, devendo o fornecedor, nesse caso, efetuar a substituição no mesmo dia, a fim de não prejudicar a distribuição.

19.1.8. Arcar com todas e quaisquer despesas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto da Ata de Registro de Preços.

19.1.9. Responsabilizar-se por eventuais danos causados diretamente à Prefeitura Municipal de São Vicente, ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo.

19.1.10. Acompanhar e fiscalizar a execução da ata.

19.2. A Prefeitura Municipal de São Vicente é obrigada a:

19.2.1. Comunicar antecipadamente, por escrito, à licitante vencedora, qualquer eventual alteração quanto ao fornecimento do objeto licitado;

19.2.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

19.2.3. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos materiais recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

19.2.4. Comunicar à licitante vencedora, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

19.2.5. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do licitante vencedor, que será efetuada pelo Sr. Leandro Valença da Silva, no cargo de Secretário de Desenvolvimento Social, especialmente designado como gestor da Ata;

19.2.6. Efetuar o pagamento à licitante vencedora no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

19.2.7.. O fiscal de contrato e o seu substituto serão indicados formalmente pela chefia da unidade demandante dos serviços, obras ou materiais objeto do contrato, dentre servidores efetivos, designados por meio de Portaria do Titular do órgão requisitante.



19.3. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela licitante vencedora com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da licitante vencedora, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

19.4. A Contratante não estará obrigada a adquirir do Detentor da Ata uma quantidade mínima dos materiais objeto da presente Ata, ficando ao seu exclusivo critério a definição da quantidade e do momento de entrega, obedecendo ao estipulado no processo licitatório.

20. DA COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME/EPP

20.1. Conforme instituído pelo artigo 48, III da Lei Complementar 123/06, na redação dada pela Lei Complementar 147/14, fica reservada cota no processo, referente aos lotes 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, e 15 deste edital, assegurando a contratação de microempresas / empresas de pequeno porte.

20.2. Não se aplica o disposto no subitem 8.11 à cota reservada.

21. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

22.1 As despesas correrão por conta das seguintes contas e dotações orçamentárias (Tesouro, Estadual e Federal):

RECURSO PRÓPRIO DO TESOIRO

RECURSOS ESTADUAIS – 2022

FMAS PROG PROT S BASICA

RECURSO ESTADUAL FMAS PROGRAMA PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA,
BANCO DO BRASIL S/A, AGÊNCIA 1263-7, CONTA CORRENTE 59.441-5;

FUNDO PROG S E MED COMPLE

RECURSO ESTADUAL FMAS PROGRAMA PROTEÇÃO SOCIAL DE MÉDIA COMPLEXIDADE
BANCO DO BRASIL S/A, AGÊNCIA 1263-7, CONTA CORRENTE 59.442-3;

FUNDO PROG S E ALTA COMPL

RECURSO ESTADUAL FMAS PROGRAMA PROTEÇÃO SOCIAL DE ALTA COMPLEXIDADE
BANCO DO BRASIL S/A, AGÊNCIA 1263-7, CONTA CORRENTE 59.443-1;

BENEFÍCIOS EVENTUAIS 2022

RECURSO ESTADUAL
BANCO DO BRASIL S/A, AGÊNCIA 1263-7, CONTA CORRENTE 56.506-7;

VAGAS EMERGENCIAIS

RECURSO ESTADUAL
BANCO DO BRASIL S/A, AGÊNCIA 1263-7, CONTA CORRENTE 56.507-5;

PROSPERA FAMÍLIA

RECURSO ESTADUAL
BANCO DO BRASIL S/A, PROGRAMA PROSPERA FAMÍLIA
AGÊNCIA 1263-7, CONTA CORRENTE 65.693-3;
EMENDAS ESTADUAIS
RECURSO ESTADUAL
BANCO DO BRASIL S/A,
AGÊNCIA 1263-7, CONTA CORRENTE 65.441-8;

EMENDA ESTADUAL CAIO FRANÇA

RECURSO ESTADUAL



BANCO DO BRASIL S/A, EMENDA ESTADUAL CAIO FRANÇA
AGÊNCIA 1263-7, CONTA CORRENTE 65.029-3;

CAD ÚNICO ESTADO
RECURSO ESTADUAL
BANCO DO BRASIL S/A, CADASTRO ÚNICO
AGÊNCIA 1263-7, CONTA CORRENTE 56.504-0

RECURSOS FEDERAIS – 2022

BLOCO PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA
RECURSO FEDERAL PISO SOCIAL BÁSICO (BL PSB FNAS),
BANCO DO BRASIL S/A, AGÊNCIA 1263, CONTA CORRENTE 55.033-7;

RECURSO FEDERAL GESTÃO DO SISTEMA ÚNICO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL (BL GSUAS FNAS),
BANCO DO BRASIL S/A, AGÊNCIA 1263, CONTA CORRENTE 55.030-2;

BLOCO PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL DE MÉDIA E ALTA COMPLEXIDADE
RECURSO FEDERAL PISO DE MÉDIA E ALTA COMPLEXIDADE (BL MAC FNAS)
BANCO DO BRASIL, S/A, AGÊNCIA 1263, CONTA CORRENTE 58.113-5;

AÇÕES ESTRATÉGICAS PETI
RECURSO FEDERAL PISO DE MÉDIA COMPLEXIDADE (AE PETI)
BANCO DO BRASIL, S/A, AGÊNCIA 1263, CONTA CORRENTE 55.028-0;

BPC ESCOLA
RECURSO FEDERAL BENEFÍCIO DE PRESTAÇÃO CONTINUADA (BPC ESCOLA)
BANCO DO BRASIL S/A, AGÊNCIA 1263, CONTA CORRENTE 55.027-2;

PROGRAMA DE APRIMORAMENTO DA REDE SOCIOASSISTENCIAL
RECURSO FEDERAL CADASTRO NACIONAL DE ENTIDADES DE ASSISTÊNCIA SOCIAL (APREDE CNEAS).
BANCO DO BRASIL S/A, AGÊNCIA 1263, CONTA CORRENTE 55.026-4;

PROGRAMA PRIMEIRA INFÂNCIA NO SUAS
RECURSO FEDERAL - PROGRAMA PRIMEIRA INFÂNCIA NO SUAS
BANCO DO BRASIL S/A, AGÊNCIA 1263, CONTA CORRENTE 56.753-1;

ACESSUAS TRABALHO
RECURSO FEDERAL - PROGRAMA NACIONAL DE PROMOÇÃO DO ACESSO AO MUNDO DO TRABALHO (ACESSUAS TRABALHO)
BANCO DO BRASIL S/A, AGÊNCIA 1263, CONTA CORRENTE 58.804-0;

PROGRAMA AUXILIO BRASIL
RECURSO FEDERAL ÍNDICE DE GESTÃO DESCENTRALIZADA - PROGRAMA AUXILIO BRASIL
BANCO DO BRASIL S/A, AGÊNCIA 1263, CONTA CORRENTE 65.258-X;

SIGTV – ESTRUTURAÇÃO INVESTIMENTO
RECURSO FEDERAL - SIGTV ESTRUTURACAO INVESTIMENTO
BANCO DO BRASIL S/A, AGÊNCIA 1263, CONTA CORRENTE 62.695-3;

SIGTV – ESTRUTURAÇÃO DA REDE DE SERVIÇOS DO SUAS - 2021
RECURSO FEDERAL - SIGTV ESTRUTURACAO INVESTIMENTO
BANCO DO BRASIL S/A, AGÊNCIA 1263, CONTA CORRENTE 65.869-3
SIGTV – ESTRUTURAÇÃO DA REDE DE SERVIÇOS DO SUAS - 2022
RECURSO FEDERAL - SIGTV ESTRUTURACAO INVESTIMENTO
BANCO DO BRASIL S/A, AGÊNCIA 1263, CONTA CORRENTE 66.069-8

SIGTV – CUSTEIO
RECURSO FEDERAL - SIGTV - ESTRUTURACAO DA REDE DE SERVICOS DO SUAS - CUSTEIO – 2021
BANCO DO BRASIL S/A, AGÊNCIA 1263, CONTA CORRENTE 64.866-3;



00114 - 02.03.01	08.243.0069.2183	01	510.0000	3.3.90.30.00
00124 - 02.03.01	08.244.0009.2001	01	510.0000	3.3.90.30.00
00137 - 02.03.02	08.244.0066.2195	02	500.0006	3.3.90.30.00
00138 - 02.03.02	08.244.0066.2195	03	510.0000	3.3.90.30.00
00139 - 02.03.02	08.244.0066.2195	05	500.0002	3.3.90.30.00
00143 - 02.03.02	08.244.0066.2196	05	500.0002	3.3.90.30.00
00146 - 02.03.02	08.244.0066.2197	05	500.0002	3.3.90.30.00
00149 - 02.03.02	08.244.0067.2198	02	500.0006	3.3.90.30.00
00150 - 02.03.02	08.244.0067.2198	03	510.0000	3.3.90.30.00
00151 - 02.03.02	08.244.0067.2198	05	500.0002	3.3.90.30.00
00155 - 02.03.02	08.244.0067.2199	02	500.0006	3.3.90.30.00
00156 - 02.03.02	08.244.0067.2199	03	510.0000	3.3.90.30.00
00157 - 02.03.02	08.244.0067.2199	05	500.0002	3.3.90.30.00
00161 - 02.03.02	08.244.0067.2200	02	500.0006	3.3.90.30.00
00162 - 02.03.02	08.244.0067.2200	05	500.0002	3.3.90.30.00
00165 - 02.03.02	08.244.0069.2185	05	500.0002	3.3.90.30.00
00169 - 02.03.02	08.244.0069.2189	05	500.0002	3.3.90.30.00
00171 - 02.03.02	08.244.0069.2190	05	500.0002	3.3.90.30.00
00173 - 02.03.02	08.244.0069.2192	05	500.0002	3.3.90.30.00
00175 - 02.03.02	08.244.0070.2193	02	500.0006	3.3.90.30.00
00176 - 02.03.02	08.244.0070.2193	03	510.0000	3.3.90.30.00
00182 - 02.03.03	08.241.0069.2180	03	510.0000	3.3.90.30.00
00184 - 02.03.03	08.241.0069.2181	02	500.0008	3.3.90.30.00
00185 - 02.03.03	08.241.0069.2181	05	500.0010	3.3.90.30.00
00189 - 02.03.04	10.306.0064.2180	03	511.0000	3.3.90.30.00
00191 - 02.03.04	10.306.0064.2181	02	500.0008	3.3.90.30.00
00192 - 02.03.04	10.306.0064.2181	05	500.0010	3.3.90.30.00
01269 - 02.03.02	08.244.0069.2202	02	500.0006	3.3.90.30.00
01270 - 02.03.02	08.244.0066.2203	02	500.0006	3.3.90.30.00
01271 - 02.03.02	08.244.0066.2204	02	500.0006	3.3.90.30.00
01272 - 02.03.02	08.244.0066.2205	05	500.0002	3.3.90.30.00
01274 - 02.03.02	08.244.0067.2206	05	500.0002	3.3.90.30.00
01276 - 02.03.02	08.244.0067.2207	01	510.0000	3.3.90.30.00
01278 - 02.03.02	08.244.0069.2208	05	500.0002	3.3.90.30.00
01279 - 02.03.02	08.244.0070.2209	01	510.0000	3.3.90.30.00
01281 - 02.03.02	08.244.0070.2209	05	500.0002	3.3.90.30.00
01283 - 02.03.02	08.244.0070.2210	02	500.0006	3.3.90.30.00
01284 - 02.03.02	08.244.0070.2210	01	510.0000	3.3.90.30.00
01286 - 02.03.02	08.244.0070.2210	05	500.0002	3.3.90.30.00

22. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

22.1. As normas disciplinadoras deste Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

22.2. É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade superior, qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.



22.3. O pregoeiro poderá, no julgamento da habilitação e das propostas, sanar erros ou falhas, que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

22.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o subitem 25.3., a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

22.5. A ata da sessão pública será disponibilizada na internet imediatamente após o seu encerramento, para acesso livre.

22.6. A autoridade competente para determinar a contratação poderá revogar a licitação em face de razões de interesse público, derivados de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

22.6.1. A anulação do procedimento licitatório induz à da Ata de Registro de Preços.

22.6.2. Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do licitante de boa fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver, comprovadamente, suportado no cumprimento da Ata de Registro de Preços.

22.7. A Administração reserva-se o direito de transferir o prazo para o recebimento e abertura das propostas descabendo, em tais casos, direito à indenização pelos licitantes.

22.8. A participação na presente licitação implica concordância tácita, por parte do licitante, com todos os termos e condições deste Edital e das cláusulas da Ata de Registro de Preços já estabelecidas.

22.9. Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de São Vicente.

São Vicente, 22 de dezembro de 2.022.

Marta Aparecida da Cruz Sousa Florindo
Coordenadora do Departamento de Compras e Licitações



ANEXO I
ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

LOTE 1 – AMPLA PARTICIPAÇÃO					
Item	UN	Descrição	Qtd.	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
01	LT	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL LEITE HOMOGENEIZADO SUBMETIDO A UMA TEMPERATURA DE 130C A 150°C, ENTRE 2 E 4 SEGUNDOS, E IMEDIATAMENTE RESFRIADO A UMA TEMPERATURA INFERIOR A 32°C. O TRATAMENTO UHT ELIMINA AS BACTERIAS, PERMITINDO UMA LONGA CONSERVACAO SEM A NECESSIDADE DE REFRIGERACAO. EMBALAGEM 1 LT	52.000	6,45	335.400,00
		TOTAL LOTE 01			335.400,00
LOTE 2 – AMPLA PARTICIPAÇÃO					
Item	UN	Descrição	Qtd.	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
01	UN	CAFE EM PÓ TORRADO E MOÍDO, PC DE 500 GRAMAS GRÃO DO FRUTO MADURO DE DIVERSAS ESPÉCIES DO GÊNEROS COFFEA, SUBMETIDO A TRATAMENTO TÉRMICO ADEQUADO, TORRADO E MOÍDO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O CAFÉ TORRADO DEVERÁ SER CONSTITUÍDO POR GRÃOS TORRADOS PROCEDENTES DE ESPECIMENS VEGETAIS GENUÍNOS SÃOS E LIMPOS, OU PÓ PROVENIENTES DOS MESMOS. SERÁ TOLERADA A PORCENTAGEM MÁXIMA DE ATÉ 1% DE IMPUREZAS (CASCAS, PAUS, ETC.) NO CAFÉ TORRADO, MOÍDO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO – PÓ HOMOGÊNEO, FINO COR – VARIANDO DE CASTANHO ESCURO. CHEIRO – PRÓPRIO. SABOR – PRÓPRIO. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS: UMIDADE, MÁXIMO 6% P/P RESÍDUO MINERAL FIXO, MÁXIMO 5% P/P RESÍDUO MINERAL FIXO, INSOLÚVEL EM ACIDO CLORÍDRICO A 10% V/V, MÁXIMO 1% P/P EXTRATO AQUOSO, MÍNIMO 20% P/P EXTRATO ALCOÓLICO TOTAL, MÍNIMO 12% P/P EXTRATO ETÉREO, MÍNIMO 8% P/P CAFEÍNA, MÍNIMO 0,7% P/P CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME: MÁXIMO 10/G BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DE ORIGEM FECAL: AUSÊNCIA EM 1G. BOLORES E LEVEDURAS: MÁXIMO 102/G. VALIDADE MÍNIMA 3 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE 500 GRAMAS	25.000	18,76	469.000,00
		TOTAL LOTE 02			469.000,00
LOTE 3 – AMPLA PARTICIPAÇÃO					
Item	UN	Descrição	Qtd.	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
01	KG	ARROZ AGULHINHA TIPO 1 LONGO E FINO ARROZ AGULHINHA TIPO 1 LONGO E FINO GRAOS INTEIROS COM TEOR DE UMIDADE MAXIMA DE 15%; ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS; VALIDADE MINIMA DE 05 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; PACOTE DE 01 KG	45.000	4,98	224.100,00
02	KG	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO I SENDO FEIJÃO ANÃO, DE CORES, CARIOQUINHA, TIPO 1 "IN NATURA", É O GRÃO COMESTÍVEL DO "PHASEOLUS VULGARIS", CONSTITUÍDO DE, NO MÍNIMO, 90% (NOVENTA POR CENTO) DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA À VARIEDADE CORRESPONDENTE, DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. CARACTERÍSTICAS: - GERAIS: FEIJÃO "IN NATURA", DEVERÁ SER DE SAFRA CORRENTE E OBEDECER AOS LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA DE DEFEITOS DO GRUPO I, TIPO 1, CONFORME ANEXO I	15.000	9,32	139.800,00



		E ITEM 4.4 DA PORTARIA 161 DE 24/07/87 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., COMPLEMENTADA PELAS PORTARIAS 08 DE 19/08/87, E 12 DE 12/04/96 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A., PARA EFEITO DE CLASSIFICAÇÃO. - ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: GRÃOS; COR: CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE; ODOR: PRÓPRIO. - FÍSICO-QUÍMICAS: UMIDADE: MÁXIMO 15% EM PESO. - MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. - TOXICOLÓGICAS: AUSÊNCIA DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ORGANOCLORADOS. EMBALAGEM DE 1 KG			
		TOTAL LOTE 03			363.900,00
LOTE 4 – AMPLA PARTICIPAÇÃO					
Item	UN	Descrição	Qtd.	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
01	KG	ACHOCOLATADO EM PO Descrição completa: ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PO; OBTIDO PELA MISTURA DE CACAU EM PO SOLUVEL, LEITE, ACUCAR, MINERAIS, VITAMINAS, AROMATIZANTES E LECITINA DE SOJA; CONSTITUÍDO DE PO FINO E HOMOGENEO; ISENTO DE SOJA OU FARINHA, SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS; ADMITINDO TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 3% P/P. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS METALIZADOS DE 1 KG EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO COM 10 UNIDADES NA EMBALAGEM DEVE CONTER OS DADOS DO FABRICANTE, A TABELA NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE (12 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO) E INDICAÇÃO DE USO DO PRODUTO. O PRODUTO RECEBIDO DEVERÁ TER NO MÍNIMO 8 MESES PARA O VENCIMENTO.	1.800	14,79	26.662,00
02	KG	ACHOCOLATADO DIET DESCRIÇÃO COMPLETA: ACHOCOLATADO EM PO DIET; INSTANTANEO, TRADICIONAL A BASE DE CACAU EM PO, ACUCAR E MALTODEXTRINA EMBALAGEM APROX. 210G CADA	80	57,69	4.615,20
03	KG	AMIDO DE MILHO PRODUTO AMILACEO EXTRAÍDO DAS PARTES COMESTÍVEIS DO MILHO. AMIDO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS - PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. SOB A FORMA DE PÓ, CARACTERÍSTICAS: SENSORIAIS: ASPECTO: FARINHA FINA; COR: BRANCA; TEXTURA E GRANULAÇÃO: FINA E UNIFORME; ODOR: CARACTERÍSTICO DO PRODUTO; SABOR: CARACTERÍSTICO DO PRODUTO; CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: B. CEREUS/G - MÁX 3 X 10 ³ UFC/G ; COLIFORMES A 45°C/G - MÁX 10 ² UFC/G ; SALMONELLA SP/25G - AUSENTE MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS CONTAMINANTES: DEVEM ESTAR EM CONSONÂNCIA COM OS NÍVEIS TOLERÁVEIS NAS MATÉRIAS-PRIMAS EMPREGADAS, ESTABELECIDOS EM LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIESTER + POLIETILENO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDÁVEL E COM CAPACIDADE DE 500G A 1 QUILO . EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA. NA EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ CONTER OS DADOS DO FORNECEDOR, TABELA NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE (24 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO). O PRODUTO RECEBIDO DEVERÁ TER NO MÍNIMO 12 MESES PARA O VENCIMENTO.	180	12,39	2.230,20
04	KG	ACUCAR REFINADO DESCRIÇÃO COMPLETA: ACUCAR REFINADO (SACAROSE) OBTIDA A PARTIR DO CALDO DE CANA-DE-AÇÚCAR (SACCHARUM OFFICINARUM L), PURIFICADO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, PODENDO CONTER VITAMINAS E MINERAIS, DESDE QUE MENCIONADOS. CARACTERÍSTICAS: - ORGANOLÉPTICAS: APARÊNCIA: PRÓPRIA DO TIPO DE AÇÚCAR, PÓ BRANCO, FINO, DE FÁCIL ESCOAMENTO, NÃO DEVENDO ESTAR MELADO OU EMPEDRADO; COR: BRANCA, PRÓPRIA ODOR: PRÓPRIO; SABOR: DOCE. - FÍSICO-QUÍMICAS: SACAROSE: MÍNIMO 99,0% P/P; RESÍDUO MINERAL FIXO: MÁXIMO 0,2% P/P; COR "ICUMSA" (420 NM): MÁXIMO 80; UMIDADE: MÁXIMO 0,3% P/P.	22.000	4,42	97.240,00
05	KG	AVEIA EM FLOCOS FINOS CARACTERÍSTICAS GERAIS: PRODUTO PROCESSADO Á PARTIR DA MAIS PURA AVEIA. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. VALIDADE: MÍNIMO 06 MESES Á PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM DE 200 GR.	250	18,19	4.547,50



06	PT	CHÁ MATE NATURAL 250 GR CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO MATE NATURAL; PACOTE C/ 250G; USO ALIMENTÍCIO; INGREDIENTES:FOLHAS TOSTADAS DE ERVA MATE; NAO CONTEM GLUTEN.	4.500	6,15	27.675,00
07	KG	FARINHA DE MANDIOCA CRUA PRODUTO OBTIDO DA LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DE MANDIOCA, PREVIAMENTE DESCASCADA, LAVADA E ISENTAS DO RADICAL CIANETO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: A FARINHA DEVERÁ SER FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS – PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS: UMIDADE, MÁXIMO – 14%P/P ACIDEZ EM SOLUÇÃO NORMAL, MÁXIMO – 2,0 ML/100G AMIDO MÍNIMO – 70,0,0%P/P RESÍDUO MINERAL FIXO, MÁXIMO – 2,0%P/P CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: CONTAGEM PADRÃO DE PLACAS: MÁXIMO, 5X104/G.BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DE ORIGEM FECAL: AUSÊNCIA EM 1G. CLOSTRÍDIOS SULFITO REDUTORES (A44.°C): MÁXIMO, 2X10/G. STAPHYLOCOCCUS AUREAUS: AUSÊNCIA EM 0,1G. SALMONELA: AUSÊNCIA EM 25G BOLORES E LEVEDURAS: MÁXIMO, 103/G.DATA DE FABRICAÇÃO: NO ATO DA ENTREGA NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM DATA DE FABRICAÇÃO SUPERIOR A 10 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO 12 MESES Á PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.EMB. 500 GR	1.300	7,55	9.815,00
08	KG	FARINHA DE MILHO DO GRAO DE MILHO TORRADO E PENEIRADO; NA COR AMARELA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO; E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA RDC 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA – EMB. 500 GR	400	11,03	4.412,00
09	KG	FARINHA DE TRIGO COMUM OBTIDA DO TRIGO MOIDO E LIMPO, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS LIVRE DE FERMENTACAO MOFO E MATERIAIS ESTRANHOS – EMB. 1 KG	1.200	4,73	5.676,00
10	KG	FUBÁ DE MILHO PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DO MILHO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O FUBÁ DEVERÁ SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS – PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS: UMIDADE, MÁXIMO – 15%P/P ACIDEZ EM SOLUÇÃO NORMAL, MÁXIMO – 5,0 ML/100G AMIDO MÍNIMO – 72,0,0%P/P RESÍDUO MINERAL FIXO, MÁXIMO – 2,0%P/P CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: CONTAGEM PADRÃO DE PLACAS: MÁXIMO, 5X104/G. BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DE ORIGEM FECAL: AUSÊNCIA EM 1G. CLOSTRÍDIOS SULFITO REDUTORES (A44.°C): MÁXIMO, 2X10/G. STAPHYLOCOCCUS AUREAUS: AUSÊNCIA EM 0,1G. SALMONELA: AUSÊNCIA EM 25G BOLORES E LEVEDURAS: MÁXIMO, 103/G. VALIDADE: 06 MESES Á PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.EMB. 500 GR.	800	8,21	6.568,00
11	KG	MILHO DE CANJICA BRANCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ADMITINDO UMIDADE MAXIMA DE 14% POR PESO; VALIDADE MINIMA DE 4 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA RDC 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; EMBALAGEM 500 GR.	60	10,23	613,80
12	KG	MILHO DE PIPOCA DE PRIMEIRA QUALIDADE BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ADMITINDO UMIDADE MAXIMA DE 14% POR PESO; ACONDICIONADO EM SACO FILME BOPP, E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 263 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; EMB. 500 GR.	160	9,89	1.582,40



13	KG	COCO RALADO COCO RALADO; AMENDOAS DE COCO PURO, PARCIALMENTE DESIDRATADO; OBTIDO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO; COM UMIDADE MÁXIMA DE 4% P/P E LÍPIDIOS ENTRE 35% A 60%; ISENTOS DE IMPUREZAS, SUJIDADES E RANCO; VALIDADE MÍN. DE 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA; EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM RESOLUÇÃO 272 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES EMBALAGEM 100 GRAMAS	100	31,71	3.171,00
14	KG	CANELA EM CASCA CANELA EM CASCA; CANELA; EM RAMA; OBTIDA DA CASCA DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS; GRAOS SAOS E LIMPOS; DE COLORAÇÃO PARDO AMARELADO OU MARROM CLARO; COM ASPECTO CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIOS; LIVRE DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; EMBALAGEM 100 GR.	15	109,88	1.648,20
15	KG	CANELA EM PÓ DESCRIÇÃO COMPLETA: EMB. COM 10 G CANELA EM PÓ FINA: HOMOGÊNEA; OBTIDA DA CASCA DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS; GRÃOS SÃOS E LIMPOS; DE COLORAÇÃO PARDAS AMARELADAS OU MARROM CLARO; COM ASPECTO CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIOS; LIVRE DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS.	100	33,50	3.350,00
16	KG	CRAVO DA ÍNDIA OBTIDO DO BOTÃO FLORAL DE ESPÉCIME GENUÍNA; DE COLORAÇÃO PARDAS ESCURAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 16%; ISENTOS DE DETRITOS DO PRÓPRIO PRODUTO, E IMPUREZAS DOS GRAOS OU SEMENTES; EMBALAGEM 100 GR	20	101,21	2.024,20
17	KG	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO DESCRIÇÃO COMPLETA: PRODUTO FORMADO POR SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE, POR INFLUÊNCIA DO CALOR E /OU UMIDADE, PRODUZEM DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDOS OU FÉCULAS, AUMENTANDO LHE O VOLUME E A POROSIDADE. ESPECIFICAÇÃO: COMPOSTO POR PIRÓFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, BICARBONATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 81 (DECRETO 12 486 DE 20/10/78). APARÊNCIA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES À PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: COM ENVOLTÓRIO DE PAPEL KRAFT COM TAMPAS E BASE INFERIOR EM AÇO, COM PAPEL LAMINADO PARA LACRAR O PRODUTO OU EMBALAGEM EM MATERIAL PLÁSTICO DE POLIETILENO, COM PESO LÍQUIDO DE 100G (CEM GRAMAS) . ROTULAGEM O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES VIGENTES COMO, A RDC Nº 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002, RDC Nº 359 E Nº 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA/MS E PORTARIA INMETRO Nº 157, DE 19 DE AGOSTO DE 2002. PRIMÁRIA: - NOME E/OU MARCA DO PRODUTO; - NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; - DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE; - INGREDIENTES; - PESO LÍQUIDO; - NÚMERO DO LOTE; - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; - CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO;	80	38,11	3.048,80
18	PO	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO Descrição completa: FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO; PASTA DE CONSISTÊNCIA FIRME, DE COR BEGE A BEGE CLARO; NÃO CONTEM GLUTEN; ALTO PODER FERMENTATIVO; UNIFORMIDADE DE AÇÃO, DANDO UNIFORMIDADE DE PRODUÇÃO; NÃO CONTEM INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL; ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. CONTEÚDO LÍQUIDO 125 GRAMAS	200	13,03	2.606,00
19	UN	BATATA TIPO PALHA Descrição completa: BATATA FRITA PROCESSADA; COMPOSIÇÃO BÁSICA GORDURA VEGETAL; SAL REFINADO; SABOR NATURAL; PALHA; PESANDO 1 KG; COM VALIDADE DE 04 MESES A PARTIR DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, FLEXÍVEL, TERMOSSELLADA, CONTENDO 1 KG ; EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, PESANDO DE 05 A 10KG; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA CVS 06/99 DE 10/03.	400	28,01	11.204,00



20	KG	AMEIXA PRETA Descrição completa: AMEIXA PRETA SEM CAROÇO; RICA EM SAIS MINERAIS; FONTE DE VITAMINAS "A", "B" E "C". Especificação: EMBALAGEM APROX. 500G CADA	200	84,29	16.858,00
		TOTAL LOTE 04			235.507,30
LOTE 5 – AMPLA PARTICIPAÇÃO					
Item	UN	Descrição	Qtd.	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
01	KG	ATUM RALADO EM CONSERVA ATUM RALADO COM ÓLEO COMESTÍVEL. COMPOSIÇÃO: ATUM, ÓLEO DE SOJA, ÁGUA, CALDO VEGETAL E SAL. O PRODUTO NÃO DEVERÁ ULTRAPASSAR 2% DE ÓLEO, 2% DE ÁGUA, 1% DE SAL E 0,5% DE CALDO VEGETAL. CARACTERÍSTICAS: GERAIS: A CARNE DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITOS, SUJIDADES E LARVAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS; ODOR: PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: POUCH DE FILME LAMINADO DE POLIÉSTER, ALUMÍNIO, NYLON E POLIPROPILENO, COM GRAMATURA 130G/M², SOLDA DE 10MM. PESO LÍQUIDO: 500G EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO FECHADA COM FITA ADESIVA. NA EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ CONTER OS DADOS DO FORNECEDOR, TABELA NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE (24 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO). O PRODUTO RECEBIDO DEVERÁ TER NO MÍNIMO 12 MESES PARA O VENCIMENTO.	400	42,06	16.824,00
02	LT	AZEITE OLIVA PURO OLEO COMESTÍVEL AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 1% ACIDEZ MÁXIMA, ISENTO DE RANCO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS; VALIDADE MÍNIMA 10 MESES LT DE 500 ML	600	43,83	26.298,00
03	KG	AZEITONA EM CONSERVA VERDE INTEIRA COM CAROÇO; IMERSA EM LÍQUIDO; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; VALIDADE MÍNIMA 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA; DEVENDO SER CONSIDERADO COMO PESO LÍQUIDO O PRODUTO DRENADO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 272 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005; EMBALAGEM DE 200 A 500 GR APROXIMADAMENTE	50	25,03	1.251,50
04	KG	AZEITONA PRETA SEM CAROÇO AZEITONA EM CONSERVA; PRETA; INTEIRA E SEM CAROÇO; IMERSA EM LÍQUIDO; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; VALIDADE MÍNIMA 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA, EM VIDRO LACRADO E VEDADO; DEVENDO SER CONSIDERADO COMO PESO LÍQUIDO O PRODUTO DRENADO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 272 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. 200 A 500 GR APROXIMADAMENTE	25	34,89	872,25
05	KG	CALDO DE CARNE EM PÓ: COMPOSTO DE SAL, AMIDO, GLUTAMATO MONOSSODICO, ACUCAR; ALHO, CEBOLA GORDURA VEGETAL, EXTRATO DE CARNE BOVINA; VALIDADE MÍNIMA 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA, EM PÓ; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 01 KG	180	13,76	2.476,80
06	KG	CALDO DE GALINHA EM PÓ: COMPOSTO DE SAL, AMIDO, GLUTAMATO MONOSSODICO, ACUCAR; ALHO, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, EXTRATO DE CARNE DE FRANGO; VALIDADE MÍNIMA 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA, EM PÓ; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 01 KG	180	13,56	2.440,80
07	KG	CATCHUP MOLHO DE TOMATE, PRODUTO PREPARADO COM FRUTAS MADURAS E SAS, SEM PELE, SEM SEMENTES, ACRESCIDAS DE CONDIMENTOS SAL, ACUCAR, CEBOLA, GLUTAMATO MONOSSODICO; E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E FERMENTAÇÕES LIVRE DE DEFEITOS DE PROCESSAMENTO; VALIDADE MÍNIMA DE 22 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 200 A 400 GR APROXIMADAMENTE	260	12,09	3.143,40
08	KG	COLORAU EM PÓ FINO, HOMOGENEO	30	17,98	539,40



		OBTIDO DE FRUTOS MADUROS DE ESPÉCIMES GENUINOS; GRAOS SAOS, LIMPOS, DESSECADOS E MOIDOS; DE COLORACAO VERMELHO INTENSO; COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS; ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPECIE; ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, RESISTENTE; A CONTAR DA ENTREGA, HERMETICAMENTE VEDADO; EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-70 (DECRETO 12486, DE 20/10/78). EMBALAGEM 50 GRS. APROXIMADAMENTE			
09	UN	CREME DE LEITE - 200 GR DESCRIÇÃO: CREME DE LEITE TIPO UHT; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CARTONADA, CONTENDO 200G DE PESO LÍQUIDO ; A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA; VALIDADE MÍNIMA: 6 (SEIS) MESES.	1.600	4,19	6.704,00
10	KG	ERVILHA VERDE EM CONSERVA ; SIMPLES; INTEIRA; IMERSA EM LÍQUIDO; TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO C/ A PORTARIA 272 DE 22 SETEMBRO DE 2005; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS PELA ANVISA. LATA DE 200 GR APROXIMADAMENTE	500	22,07	11.035,00
11	KG	EXTRATO DE TOMATE PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE FRUTOS MADUROS E SÃOS DO TOMATEIRO SOLANUM LICOPERSICUM POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O EXTRATO DE TOMATE DEVERÁ SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE 1% DE AÇÚCAR E DE 5% DE CLORETO DE SÓDIO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO – MASSA MOLE. COR – VERMELHA. CHEIRO – PRÓPRIO. SABOR – PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. SERÁ TOLERADA, NA CONTAGEM PELO MÉTODO DE HOWARD, APRESENTAR NO MÁXIMO, 40% DE CAMPOS POSITIVOS COM FILAMENTOS ALIMENTARES. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS: EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO: SUBSTÂNCIA SECA, MENOS CLORETO DE SÓDIO, MÍNIMO 18%P/P. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: APÓS 10 DIAS DE INCUBAÇÃO A 35.°C NÃO DEVERÃO OBSERVAR SINAIS DE ALTERAÇÕES DAS EMBALAGENS (ESTUFAMENTOS, ALTERAÇÕES, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS) BEM COMO, QUAISQUER MODIFICAÇÕES DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICA DO PRODUTO. VALIDADE: MÍNIMO 24 MESES Á PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM A PARTIR DE 300 GR NO MÍNIMO	400	12,01	4.804,00
12	UN	LEITE DE COCO - 200 ML ; ESPESSANTE INS 466 E CONSERVANTES INS 211 E INS 223; NAO CONTEM GLUTEN; CONTEUDO LÍQUIDO 200 ML	300	3,90	1.170,00
13	KG	LEITE EM PÓ INTEGRAL , EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, INS N.º 322, VITAMINAS A, B1, B2, B6, B12, C, D, NIACINA, FERRO, IODO, FOSFORO E ZINCO. EMBALAGEM DE 400 GRAMAS	800	41,56	33.248,00
14	KG	LEITE CONDENSADO COMPOSTO DE LEITE INTEGRAL ACUCAR E LACTOSE (TRADICIONAL); DE CONSISTENCIA CREMOSA E TEXTURA HOMOGENEA VALIDADE MINIMA 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA EMBALAGEM DE 395 GRAMAS APROXIMADAMENTE	650	22,93	14.904,50
15	KG	LOURO EM FOLHAS SECAS ; OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUINOS; DE COLORACAO VERDE PARDACENTA; COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS; ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPECIE; ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO, EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO APROPRIADA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO RDC 276/05 E SUAS POSTERIORES ALTERACOES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. PACOTE DE 100 GRAMAS APROXIMADAMENTE	16	41,05	656,80



16	KG	MAIONESE CARACTERÍSTICAS: - GERAIS: PRODUTO OBTIDO DA EMULSÃO DE ÓLEO DE SOJA, OVOS, AÇÚCAR, SAL, SUCO CONCENTRADO DE LIMÃO E VINAGRE - ORGANOLÉPTICAS: APARÊNCIA: MASSA MOLE; COR: BRANCO AMARELADO; ODOR: PRÓPRIO; SABOR: PRÓPRIO. - FÍSICO-QUÍMICAS EM 100 GRAMAS: CALORIAS: APROXIMADAMENTE 712 KCAL; PROTEÍNAS: APROXIMADAMENTE 1,0 G; CARBOIDRATOS: APROXIMADAMENTE 1,5 G; SAL: APROXIMADAMENTE 1,7 G; LIPÍDIOS: APROXIMADAMENTE 78,0 G; ÁCIDOS GRAXOS POLIINSATURADOS APROXIMADAMENTE 23,10 G. - MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. - TOXICOLÓGICAS: -AUSÊNCIA DE CORANTES ARTIFICIAIS; AUSÊNCIA DOS CONSERVADORES: DIÓXIDO DE ENXOFRE E ÁCIDO SÓRBICO. EMBALAGEM DE 500 GR	1.350	13,63	18.400,50
17	PT	MANJERICAO MANJERICÃO SECO PARA CONDIMENTO - 20G Descrição completa: MANJERICÃO SECO PARA CONDIMENTO - PACOTE COM 20G	500	1,94	970,00
18	KG	MILHO EM CONSERVA PRODUTO PREPARADO COM MILHO EM GRAOS, ENVASADOS PRATICAMENTE CRUS, REIDRATADOS OU PRE-COZIDOS, IMERSOS EM LIQUIDO DE COBERTURA COMPOSTO POR AGUA E SAL, PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTANCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS, SUBMETIDOS A ADEQUADO PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO DE ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL, EM RECIPIENTES HERMETICAMENTE FECHADOS. EMBALAGEM DE 200 GRAMAS	730	20,24	14.775,20
19	KG	MOLHO DE TOMATE DESCRIÇÃO: TOMATE, POLPA DE TOMATE, CEBOLA, ÁGUA, ÓLEO DE SOJA, SAL, AÇÚCAR, AMIDO 2,0%, ALHO, SALSA, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E CONSERVADORES SORBATO DE POTÁSSIO E BENZOATO DE SÓDIO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O MOLHO DE TOMATE DEVERÁ SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO – MASSA MOLE. COR – VERMELHA. CHEIRO – PRÓPRIO. SABOR – PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. SERÁ TOLERADA, NA CONTAGEM PELO MÉTODO DE HOWARD, APRESENTAR NO MÁXIMO, 40% DE CAMPOS POSITIVOS COM FILAMENTOS ALIMENTARES. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS: MOLHO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO: SUBSTÂNCIA SECA, MENOS CLORETO DE SÓDIO, MÍNIMO 18%P/P. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: APÓS 10 DIAS DE INCUBAÇÃO A 35.°C NÃO DEVERÃO OBSERVAR SINAIS DE ALTERAÇÕES DAS EMBALAGENS (ESTUFAMENTOS, ALTERAÇÕES, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS) BEM COMO, QUAISQUER MODIFICAÇÕES DE NATUREZA FÍSICA, QUÍMICA OU ORGANOLÉPTICA DO PRODUTO. VALIDADE: MÍNIMO 24 MESES Á PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM: SACHÊ DE 340 GRAMAS APROXIMADAMENTE O PRODUTO RECEBIDO DEVERÁ TER NO MÍNIMO 8 MESES PARA O VENCIMENTO. EMBALAGEM A PARTIR DE 340 GRAMAS NO MÍNIMO	4.650	5,67	26.365,50
20	KG	MOSTARDA COMPOSTO DE VINAGRE, OLEO, PO AÇUCAR, SAL E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, COR AMARELA, CHEIRO E SABOR PROPRIO ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVACAO. EMBALAGEM DE 200 GRAMAS, NO MÍNIMO	100	15,25	1.525,00
21	UN	ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1 DESCRIÇÃO COMPLETA: PET COM 900ML. ÓLEO DE SOJA REFINADO, TIPO 1, COMPOSTO DE ÓLEO VEGETAL DE SOJA, E ANTIOXIDANTES: TBHQ E ÁCIDO CÍTRICO. SUBMETIDO A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, PRODUZIDO A PARTIR DOS GRÃOS DE SOJA. DEVERÁ CONTER NA SUA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 13ML; VALOR ENERGÉTICO 108 KCAL, CARBOIDRATOS 0G, PROTEÍNAS 0G, GORDURAS TOTAIS 12G, GORDURAS SATURADAS 2,0G, GORDURAS TRANS 0G, GORDURAS MONOINSATURADAS 3,0G, GORDURAS POLI-INSATURADAS 7,0G, VITAMINA E 4.6MG E SÓDIO 0MG. NÃOCONTÉM GLUTÉN.	8.000	9,33	74.640,00



22	KG	OREGANO DESIDRATADO – EMBALAGEM DE 100 GRAMAS	20	49,18	983,60
23	KG	PIMENTA DO REINO EM PO FINO; OBTIDA DE FRUTOS MADUROS DE ESPECIMENS GENUINOS; GRAOS SAOS, LIMPOS, DESSECADOS E MOIDOS; DE COLORACAO CINZA ESCURO; COM CHEIRO E SABOR PROPRIOS; ISENTA DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPECIE; ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO; RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO; EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO; E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO RDC 276/ E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. EMBALAGEM DE 50 GRAMAS	16	26,25	420,00
24	PT	COMINHO MOÍDO Descrição completa: COMINHO; MOIDO; OBTIDO DOS FRUTOS SECOS SELECIONADOS; COM COR MARROM AMARELADO, SABOR E ODOR PROPRIOS; ISENTA DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO ATOXICO E LACRADO; COM VALIDADE MINIMA DE 19 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA; PACOTE COM 500GRAMAS.	200	12,80	2.560,00
25	KG	SAL REFINADO IODADO COM NO MINIMO 96,95% DE CLORETO DE SODIO E SAIS DE IODO ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO, RESISTENTE E VEDADO, COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES. EMBALAGEM DE 01 KG	1.500	2,25	3.375,00
26	KG	SARDINHA EM CONSERVA SARDINHAS AO PRÓPRIO SUCO COM ÓLEO COMESTÍVEL COMPOSIÇÃO: SARDINHA, ÁGUA DE CONSTITUIÇÃO (AO PRÓPRIO SUCO), ÓLEO DE SOJA E SAL. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE NADADEIRAS, CAUDA E CABEÇA, PRÉ-COZIDA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA RETANGULAR METÁLICA 125G , DE DUAS PEÇAS SENDO LITOGRAFADA NAS CORES CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM COM SISTEMA ABRE FÁCIL. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO. NA EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ CONTER OS DADOS DO FORNECEDOR, TABELA NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE (48 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO). O PRODUTO RECEBIDO DEVERÁ TER NO MÍNIMO 12 MESES PARA O VENCIMENTO.	2.000	47,93	95.860,00
27	KG	SOPA DE CEBOLA EM PO CEBOLA DESIDRATADA GRANULADA, SAL REFINADO, CEBOLA EM PO, MALTODEXTRINA, CLORETO DE POTASSIO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, PROTEINA HIDROLISADA DE SOJA, SALSA EM FLOCOS, REALCADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, CORANTE NATURAL DE CARAMELO, ESPESANTE GOMA GUAR E AROMATIZANTE. NÃO CONTER GLUTEN. – EMBALAGEM DE 01 KG	200	24,89	4.978,00
28	KG	SOPA DE ERVILHA COM BACON - MISTURA P/O PREPARO SOPA CREME ERVILHA/BACON; CONSTITUIDO DE: ERVILHA DESIDRATADA, DOIS OU MAIS LEGUMES, SEM SAL; DESIDRATADO/LIOFILIZADO/EM PO; GRANULOS DE BACON; DESIDRATADO/LIOFILIZADO; GORDURA VEGETAL, MACARRAO ALFABETO/ARGOLINHA; PODENDO CONTER OUTRAS HORTALICAS E CONDIMENTOS; NAO PERMITIDO ADICAO DE: PIMENTA, SOJA E SEUS DERIVADOS; CONSERVANTES, CORANTES ARTIFICIAIS, EXCETO LECITINA; DEVERA SER DE FACIL PREPARO PELA ADICAO DE AGUA E COZIMENTO RAPIDO; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS; EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO ATOXICO, RESISTENTE; SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A (RES.RDC 12/01 ANVISA/MS); (RESOLUCAO RD 273/05 ANVISA); PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS .ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA – EMBALAGEM DE 01 KG	200	50,97	10.194,00
29	LT	VINAGRE DE VINHO BRANCO CARACTERÍSTICAS: - GERAIS: PRODUTO RESULTANTE DA FERMENTAÇÃO ACÉTICA DO VINHO BRANCO. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE SAIS NUTRITIVOS E AÇÚCARES PARA NUTRIÇÃO DOS MICROORGANISMOS	500	10,37	5.185,00



		ACIDIFICANTES. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE ÁCIDOS ORGÂNICOS ESTRANHOS E ÁCIDOS-MINERAIS LIVRES. - SENSORIAL: ASPECTO: LÍQUIDO, LÍMPIDO E SEM DEPÓSITO; COR: DE ACORDO COM A MATÉRIA PRIMA QUE LHE DEU ORIGEM; ODOR: CARACTERÍSTICO. - FÍSICO-QUÍMICAS: ACIDEZ VOLÁTIL, EM ÁCIDO ACÉTICO, EM G/100ML: MÍNIMO 4,0; ÁLCOOL ETÍLICO EM GRAUS G.L., A 20°C: MÁXIMO 1,0; CINZAS EM G/L: MÍNIMO 1,0; EXTRATO SECO REDUZIDO EM G/L: BRANCOS: MÍNIMO 6,0; SULFATOS DE POTÁSSIO EM G/L: MÁXIMO 1,0. - MICROSCÓPICAS: O FERMENTADO ACÉTICO DEVERÁ SER PREPARADO DE MOSTO LIMPO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. EMBALAGEM DE 750 ML			
		TOTAL LOTE 05			386.600,25
LOTE 6 – AMPLA PARTICIPAÇÃO					
Item	UN	Descrição	Qtd.	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
01	UN	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER DESCRIÇÃO COMPLETA: PACOTE COM 200 GRS. BISCOITO TIPO CREAM CRACKER, CONTENDO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL INTERESTERIFICADA, SAL, EXTRATO DE MALTE, REGULADOR DE ACIDEZ FOSFATO TRIBÁSICO DE CÁLCIO, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO E AROMATIZANTES. DEVENDO CONTER EM SUAS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA PORÇÃO DE 30G: VALOR ENERGÉTICO 128 KCAL, CARBOIDRATOS 20G, PROTEÍNAS 2,8G, GORDURAS TOTAIS 4,1G, GORDURAS TRANS 0G, GORDURAS SATURADAS 1,9G, FIBRA ALIMENTAR 1,1G E SÓDIO 191MG.	15.000	4,48	67.200,00
02	KG	BISCOITO DOCE C/RECHEIO DE CHOCOLATE COMPOSIÇÃO BÁSICA FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA; ACUCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; VALID. MÍNIMA 5 MESES A CONTAR DA ENTREGA, A PARTIR DE 120 GR	4.000	23,22	92.880,00
03	KG	BISCOITO DOCE C/RECHEIO; DE MORANGO COMPOSIÇÃO BÁSICA FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA; ACUCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; VALID. MÍNIMA 5 MESES A CONTAR DA ENTREGA; A PARTIR DE 120 GR	4.000	24,36	97.440,00
04	KG	BISCOITO DOCE S/ RECHEIO; ROSQUINHA SABOR DE LEITE; DE FARINHA DETRIGO, FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO, ACUCAR INVERTIDO E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO PVC ATÓXICO, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO C/ A PORT. 263 DE 22 DE SETEMBRO/ 2005 E SUAS ALTERAÇÕES PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. EMBALAGEM A PARTIR DE 400 GR	3.000	15,97	47.910,00
05	KG	BISCOITOS TIPO MAISENA COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FÉCULA DE MANDIOCA OU AMIDO, AÇÚCAR INVERTIDO, LEITE EM PÓ, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO E PIRÓFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), MELHORADOR DE FARINHA ENZIMA PROTEASE, METABISSULFITO DE SÓDIO E AROMATIZANTE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO - MASSA TORRADA / COR - PRÓPRIA / ODOR - CARACTERÍSTICO, LIVRE DE ODORES ESTRANHOS / SABOR - CARACTERÍSTICO, LIVRE DE SABORES ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS: UMIDADE - MÁX 14% / RESÍDUO MINERAL FIXO - MÁX 3%. EMBALAGEM PRIMÁRIA: BOPP (PESO LÍQUIDO: 400G) EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO. NA EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ CONTER OS DADOS DO FORNECEDOR, TABELA NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE (24 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO). O PRODUTO RECEBIDO DEVERÁ TER NO MÍNIMO 12 MESES PARA O VENCIMENTO. EMBALAGEM A PARTIR DE 200 GR	3.000	15,71	47.130,00
06	KG	TORRADA SALGADA FABRICADA A PARTIR DA MASSA DO PAO COM SAL, FORMATO QUADRADO, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE	150	32,25	4.837,50



		ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. EMBALAGEM A PARTIR DE 150 GRAMAS			
07	KG	BOLO DE AIPIM BOLO PRONTO, REDONDO, ASSADO, COMPOSTO DE AÇÚCAR, AMIDO, LEITE, OVOS, FARINHA DE TRIGO RICA EM FERRO E ACIDO FOLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, FECULA DE MANDIOCA, SAL, FERMENTOS QUIMICOS: BICARBONATO DE SODIO E FOSFATO ACIDO DE ALUMINIO E SODIO, ESPESSANTES E AROMATIZANTE. CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM PLASTICA. A PARTIR DE 400 GRS. EMBALAGEM APROX. 1,2KG CADA	60	30,35	1.821,00
08	KG	BOLO DE CHOCOLATE BOLO PRONTO, REDONDO, ASSADO, COMPOSTO DE AÇÚCAR, OVOS, LEITE, FARINHA DE TRIGO RICA EM FERRO E ACIDO FOLICO, CACAU, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO, SAL, FERMENTOS QUIMICOS: BICARBONATO DE SODIO E FOSFATO ACIDO DE ALUMINIO E SODIO, AROMATIZANTES E ESPESSANTES. CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM PLASTICA. A PARTIR DE 400 GRS. EMBALAGEM APROX. 1,2KG CADA	60	31,33	1.879,80
09	KG	BOLO PRONTO SABOR LARANJA CONSTITUIDO DE FARINHA DE TRIGO ACUCAR GORDURA VEGETAL HIDROGENADA AMIDO DE MILHO; CACAU; SAL, PODENDO SER ACRESCIDO DE FERMENTOS QUIMICOS E CONTEM GLUTEN NAO ADMITINDO ADICAO DE SOJAS E SEUS DERIVADOS DEVERA SER DE FACIL PREPARO PELA ADICAO DE AGUA E COZIMENTO RAPIDO COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS ISENTOS DE SUJIDADES PARASITOS E LARVAS COM VALIDADE MINIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM PLASTICA. A PARTIR DE 400 GRS. EMBALAGEM APROX. 1,2KG CADA	60	33,23	1.993,80
10	KG	BOLO DE FUBA DESCRIÇÃO COMPLETA: BOLO DE FUBA - BOLO PRONTO, REDONDO, ASSADO, COMPOSTO DE AÇÚCAR, OVOS, LEITE, FARINHA DE TRIGO RICA EM FERRO E ACIDO FOLICO, FARINHA DE MILHO RICA EM FERRO E ACIDO FOLICO, AMIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA SAL, FERMENTOS QUIMICOS: BICARBONATO DE SODIO E FOSFATO ACIDO DE ALUMINIO E SODIO, AROMATIZANTE E ESPESSANTES. CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM PLASTICA. A PARTIR DE 400 GRS. EMBALAGEM APROX. 1,2KG CADA	60	19,51	1.170,60
11	KG	PÃO DE FORMA FATIADO PRODUTO OBTIDO PELA COCCAO, EM CONDICÖES TECNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLOGICO, AGUA, SAL, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE DECLARADOS. O PAO DEVERA SE APRESENTAR FATIADO. 500 GRAMAS	200	15,24	3.048,00
12	PT	PÃO P/ HAMBURGER DESCRIÇÃO: COMPOSIÇÃO - FARINHA DE TRIGO C/ FERRO E ACIDO FOLICO, AÇÚCAR, GLUTEN, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, FRUTOSE, SAL, FERMENTO BIOLOGICO, FERMENTO BIOLOGICO E CONSERVADOR PROPIONATO DE CALCIO; ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PLASTICA (APROXIMADAMENTE 200G), CONTENDO 04 UNIDADES.	190	6,46	1.227,40
13	UN	PAO TIPO BISNAGUINHA, PÃO TIPO BISNAGUINHA TRADICIONAL COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL DE PALMA, FERMENTO BIOLÓGICO, GLÚTEN E SAL. EMULSIFICANTES: ESTERES DE MONO E DIGLICERÍDEOS DIACETILADO COM ÁCIDO TARTÁRICO, ESTEAROIL-2-LACTIL LACTATO DE CÁLCIO E POLISORBATO. MELHORADORES DE FARINHA: ÁCIDO ASCÓRBICO. CONSERVADOR: PROPIONATO DE CÁLCIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO (PE), TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, FECHADO CONTENDO APROXIMADAMENTE 15 UNIDADES OU 300G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO. NA EMBALAGEM DEVE CONTER OS DADOS DO FABRICANTE, A TABELA NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE (14 DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO).	2.800	7,43	20.804,00
14	UN	PÃO TIPO HOT DOG RICO EM VITAMINAS E MINERAIS COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, GLÚTEN, SAL E GORDURA VEGETAL DE PALMA. EMULSIFICANTES: ESTERES DE MONO E DIGLICERÍDEOS DIACETILADO COM ÁCIDO TARTÁRICO, ESTEAROIL-2-LACTIL LACTATO DE CÁLCIO E POLISORBATO. MELHORADORES DE FARINHA: ÁCIDO ASCÓRBICO. CONSERVADOR: PROPIONATO DE CÁLCIO. VITAMINAS A, B1, B2, B3, B5, B6 E MINERAIS	1.000	6,74	6.740,00



		FERRO E ZINCO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO (PE), TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, FECHADO CONTENDO APROXIMADAMENTE 8 UNIDADES OU 400G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO. NA EMBALAGEM DEVE CONTER OS DADOS DO FABRICANTE, A TABELA NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE (08 DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO).			
15	UN	MINI PANETONE; SABOR FRUTAS CRISTALIZADAS , UVA PASSA; COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL; MANTEIGA, GEMA DE OVO, LEITE EM PO INTEGRAL; EXTRATO DE MALTE, SAL, ESTABILIZANTE MONO; DIGLICERIDEOS DE ACIDOS GRAXOS, AROMATIZANTES; CONTEM GLUTEN E CONSERVADORES PROPINATO DE CALCIO, ACIDO SORBICO, PRAZO DE VALIDADE MINIMA 24 DIAS DA DATA DE ENTREGA; ACONDICIONADO EM CAIXA, CONTENDO DE 80 A 190 GRAMAS; E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. EMBALAGEM A PARTIR DE 80 GRAMAS	400	10,66	4.264,00
16	UN	PANETONE; SABOR FRUTAS CRISTALIZADAS , UVA PASSA; COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL; MANTEIGA, GEMA DE OVO, LEITE EM PO INTEGRAL; EXTRATO DE MALTE, SAL, ESTABILIZANTE MONO; DIGLICERIDEOS DE ACIDOS GRAXOS, AROMATIZANTES; CONTEM GLUTEN E CONSERVADORES PROPINATO DE CALCIO, ACIDO SORBICO, PRAZO DE VALIDADE MINIMA 24 DIAS DA DATA DE ENTREGA; ACONDICIONADO EM CAIXA, CONTENDO DE 400 A 500 GRAMAS; E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. EMBALAGEM A PARTIR DE 500 GRAMAS	500	22,73	11.365,00
17	UN	PANETONE COM FRUTAS CRISTALIZADAS E UVA PASSA Descrição completa: * COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, ACUCAR, FRUTAS CRISTALIZADAS, UVA PASSA; GORDURA VEGETAL, OVOS, LEITE, MANTEIGA, SAL, EMULSIFICANTES, CONSERVADORES E CORANTES; * COM VALIDADE MINIMA DE 4 MESES NA DATA DA ENTREGA; * EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA; E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; * PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA; Especificação: EMBALAGEM APROX. 1KG CADA	500	58,87	29.435,00
		TOTAL LOTE 06			441.146,10
LOTE 7 – AMPLA PARTICIPAÇÃO					
Item	UN	Descrição	Qtd.	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
01	LT	IOGURTE NATURAL DESCRIÇÃO COMPLETA: IOGURTE NATURAL. EMBALAGEM PLÁSTICA, TIPO GARRAFA, CONTENDO 500ML , MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (ATÉ 10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTE ESTUFADAS OU ALTERADAS	1.000	15,75	15.750,00
02	KG	MARGARINA COM SAL TEOR DE LÍPIDIOS DE FORMA PRECISA NA EMBALAGEM, ACIMA DE 60%; PODENDO CONTER VITAMINA E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO VALIDADE MINIMA 5 MESES A CONTAR DA ENTREGA, EM POTE PLÁSTICO, ATOXICO, C/ VALIDADE MINIMA DE 5 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA – EMBALAGEM 500 GRAMAS	5.000	13,04	65.200,00
03	UN	MARGARINA SEM SAL Descrição completa:	5.000	9,59	47.950,00



		MARGARINA SEM SAL CONTEM: OLEO DE SOJA, ÁGUA, GORDURA VEGETAL, SORO DE LEITE EM PÓ, LEITE EM PÓ DESNATADO, VITAMINAS B E A, SELENIO, ESTABILIZANTES MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA DE SOJA. CONSERVADORES: SORBATO DE POTÁSSIO E BENZOATO DE SÓDIO. ANTIOXIDANTES: TBHQ, EDTA CÁLCIO DISSÓDICO E BHT. ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, AROMATIZANTE: AROMA IDÊNTICO AO NATURAL. CORANTES; URUCUM, BETA CAROTENO E CÚRCUMA. NÃO CONTÉM GLÚTEM EMBALAGEM COM 500 GR			
04	UN	MARGARINA; COM SAL, LIGHT; TEOR DE LÍPIDIOS DE FORMA PRECISA NA EMBALAGEM, DE 35 A 38%; PODENDO CONTER VITAMINA E OUTRAS SUSTÂNCIAS PERMITIDAS; COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; VALIDADE MÍNIMA 5 MESES A CONTAR DA ENTREGA, EM FRASCO PLÁSTICO, ATÓXICO, DE 500 GRAMAS; EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; CONFORME PORTARIA 372/97 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. – EMBALAGEM 500 GRAMAS	120	10,19	1.222,80
05	KG	MORTADELA CONSTITUÍDA DA MISTURA DE CARNES BOVINA E SUÍNA MISTURADAS E TRITURADAS; COMPOSTA DE CONDIMENTOS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTARES; APRESENTANDO NO MÁXIMO 10% DE CUBOS DE TOUQUINHO E ATÉ 25% DE UMIDADE; DE PRIMEIRA QUALIDADE; ISENTO DE SUJIDADES E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A CONTAR DA ENTREGA. EMBALADO EM PLÁSTICO INVOLÁVEL COM 01 KG	150	18,02	2.703,00
06	KG	PATÊ DE PRESUNTO ELABORADO A PARTIR DE PRESUNTO E CONDIMENTOS NATURAIS APÓS A MISTURA DOS INGREDIENTES E COZIMENTO DA MASSA O PRODUTO E EMBALADO E EM SEGUINDA PASTEURIZADO. VALIDADE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. LATA DE 150 GR. APROXIMADAMENTE	180	50,31	9.055,80
07	KG	PRESUNTO GORDO COZIDO PRESUNTO GORDO COZIDO; OBTIDO DE PERNIL OU OUTRA PARTE DE SUÍNO SADIO; COM ASPECTO, CHEIRO, COR E SABOR PRÓPRIOS ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; VALIDADE MÍNIMA DE 50 DIAS A CONTAR DA ENTREGA - EMBALADO EM PLÁSTICO INVOLÁVEL COM 01 KG	180	35,83	6.449,40
08	KG	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO; EMBALADO EM PLÁSTICO INVOLÁVEL COM 01 KG, COM VALIDADE MÍNIMA DE 24 (VINTE E QUATRO) DIAS DA DATA DA ENTREGA. EMBALADO EM PLÁSTICO INVOLÁVEL COM 01 KG	200	55,84	11.168,00
09	KG	REQUEIJÃO CREMOSO EMBALADO EM COPO HERMETICAMENTE FECHADO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 40 (QUARENTA) DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM DE 200 GRAMAS	150	14,45	2.167,50
10	LT	SORVETE DE MASSA CHOCOLATE AO LEITE OBTIDO A PARTIR DA EMULSÃO DE PROTEÍNA E GORDURA; COM ACRESCIMO DE LEITE; ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO; ADMITINDO ADIÇÃO DE LEITE EM PÓ, ÁGUA, AÇÚCAR, E OUTROS INGREDIENTES E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO; SABOR DE CHOCOLATE AO LEITE; ISENTO DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS; COM ASPECTO CHEIRO E COR CARACTERÍSTICOS DE CHOCOLATE AO LEITE; VALIDADE MÍNIMA 22 MESES A CONTAR DA ENTREGA, CONSERVADO PARA CONSUMO NA TEMPERATURA MENOR OU IGUAL A -18C, CONSERVADO PARA TRANSPORTE NA TEMP. DE: 12C, 01 L	130	14,82	1.926,60
11	LT	SORVETE SABOR CREME, DE MASSA OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE GORDURAS E PROTEÍNAS, COM ACRESCIMO DE LEITE, ATRAVÉS DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, ADMITINDO ADIÇÃO DE ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, COM ASPECTO, COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, TENDO VÁLID. MÍN. 22 MESES A CONTAR DA ENTREGA, CONSERVADO PARA CONSUMO NA TEMPERATURA MÁX. DE 15 GRAUS NEGATIVOS. EMBALADO EM POTE PLÁSTICO LACRADO, DATADO E ROTULADO C/ IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES – 01 LT	130	15,47	2.011,10
12	LT	SORVETE SABOR FLOCOS, DE MASSA	130	15,47	2.011,10



		OBTIDO A PATIR DA MISTURA DE GORDURAS E PROTEINAS, COM ACRESCIMO DE LEITE, ATRAVES DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, ADMITINDO ADIÇÃO DE ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, COM ASPECTO, COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, TENDO VALOR MÍN. 22 MESES A CONTAR DA ENTREGA, CONSERVADO PARA CONSUMO NA TEMPERATURA MÁX. DE 15 GRAUS NEGATIVOS. EMBALADO EM POTE PLÁSTICO LACRADO, DATADO E ROTULADO C/ IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES - 01 LT			
13	LT	SORVETE SABOR MORANGO, DE MASSA OBTIDO A PATIR DA MISTURA DE GORDURAS E PROTEINAS, COM ACRESCIMO DE LEITE, ATRAVES DE PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, ADMITINDO ADIÇÃO DE ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, COM ASPECTO, COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, TENDO VALOR MÍN. 22 MESES A CONTAR DA ENTREGA, CONSERVADO PARA CONSUMO NA TEMPERATURA MÁX. DE 15 GRAUS NEGATIVOS. EMBALADO EM POTE PLÁSTICO LACRADO, DATADO E ROTULADO C/ IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES - 01 LT	130	15,47	2.011,10
14	LT	SORVETE COM SABOR NAPOLITANO Descrição completa: * SORVETE: DE MASSA; * SABOR: NAPOLITANO (MORANGO, CREME E CHOCOLATE); * COMPOSIÇÃO: ÁGUA, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ DESNATADO, SORO DE LEITE, GORDURA VEGETAL, CACAU, POLPA DE MORANGO; EMULSIFICANTE, AROMATIZANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; * TRANSPORTADO E CONSERVADO A UMA TEMPERATURA MÍNIMA DE -18°C; * EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTE PLÁSTICO, LACRADO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 22 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 266/05, RDC 03/07 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; * PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA; 01 LT	130	15,47	2.011,10
15	LT	SORVETE COM SABOR DE ABACAXI Descrição completa: * SORVETE: DE MASSA; * SABOR ABACAXI. * COMPOSIÇÃO: ÁGUA, LEITE EM PÓ INTEGRAL, AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, ESTABILIZANTE E EMULSIFICANTE (MONOGLICÉRIDOS DESTILADOS E MONOESTARATO DE SORBITANO, ESPESANTE CARBOXIMETILCELULOSE E CARRAGENATOS), PÓ PARA SORVETE SABOR ARTIFICIAL ABACAXI E POLPA DE ABACAXI. NÃO CONTÉM GLÚTEN. 01 LT	130	14,82	1.926,60
16	LT	SORVETE COM SABOR PASSAS AO RUM COM CALDA DE CHOCOLATE Descrição completa: * SABOR PASSAS AO RUM COM CALDA DE CHOCOLATE * COMPOSIÇÃO: ÁGUA, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, GORDURA VEGETAL, XAROPE DE GLICOSE, UVA PASSAS, CACAU EM PÓ, LEITE CONDENSADO, AMIDO DE MILHO, RUM, AROMATIZANTES, LECITINA DE SOJA, CORANTES ARTIFICIAIS AMARELO TARTRAZINA E AMARELO CREPÚSCULO, ESPESANTES CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA, GOMA JATAÍ, CARRAGENA E GOMA GUAR, ESTABILIZANTE MONO E DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRAXOS. CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE LEITE E SOJA. 01 LT	130	18,81	2.445,30
		TOTAL LOTE 07			176.009,40
LOTE 8 – EXCLUSIVO P/ ME/EPP					
Item	UN	Descrição	Qtd.	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
01	KG	MACARRAO COM OVOS TIPO AVE MARIA MACARRAO COM OVOS TIPO AVE MARIA PRODUTO OBTIDO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (TIPO 1) ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), CÚRCUMA E URUCUM (CORANTES NATURAIS), ÁGUA FILTRADA E OVO INTEGRAL DESIDRATADO EM PÓ. CARACTERÍSTICAS: O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO,	800	8,69	6.952,00



		ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. O MACARRÃO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. SERÁ PERMITIDO O ENRIQUECIMENTO DO PRODUTO COM VITAMINAS E MINERAIS, O MACARRÃO, AO SER COLOCADO NA ÁGUA, NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO E NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE FERMENTADO OU RANÇOSO. O PRODUTO DEVERÁ SER CLASSIFICADO COMO MASSA SECA DE FORMATO AVE MARIA. ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: CARACTERÍSTICO; COR: CARACTERÍSTICA; ODOR: CARACTERÍSTICO; FÍSICO-QUÍMICAS: UMIDADE E SUBSTÂNCIAS VOLÁTEIS A 105OC: MÁXIMO DE 13% P/P; ACIDEZ EM ML DE SOLUÇÃO N DE NAOH/100G DA MASSA: MÁXIMO DE 5,0% V/P; TEOR DE CINZAS, EM BASE SECA, DEDUZINDO O CLORETO DE SÓDIO: MÁXIMO DE 0,65% P/P; RESOLUÇÃO RDC Nº.93, DE 31/10/2000. MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS; FRAGMENTOS DE INSETOS: MÁXIMO DE 225 (DUZENTOS E VINTE E CINCO) EM 225 (DUZENTOS E VINTE E CINCO) GRAMAS; EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIESTER + POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, HERMETICAMENTE E COM CAPACIDADE DE 500G . EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ADEQUADO AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO (FARDO). NA EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ CONTER OS DADOS DO FORNECEDOR, TABELA NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE (24 MESES). O PRODUTO RECEBIDO DEVERÁ TER NO MÍNIMO 12 MESES PARA O VENCIMENTO.			
02	KG	MACARRAO C/ OVOS TIPO LETRINHA (ALFABETO) DESCRIÇÃO COMPLETA: PRODUTO OBTIDO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (TRITICUM AESTIVUM L.) ADICIONADO DE ÁGUA POTÁVEL E OVOS DE GALINHA, RESULTANTE DO PROCESSO DE EMPASTO, AMASSAMENTO MECÂNICO E CORTADO NO FORMATO DE LETRINHAS DO ALFABETO BRASILEIRO. EMBALAGEM 500 GRAMAS	200	13,20	2.640,00
03	KG	MACARRAO C/OVOS TIPO GRAVATINHA , PRODUTO OBTIDO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (TRITICUM AESTIVUM L.) ADICIONADO DE ÁGUA POTÁVEL E OVOS DE GALINHA, RESULTANTE DO PROCESSO DE EMPASTO E AMASSAMENTO MECÂNICO. CARACTERÍSTICAS: - ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: CARACTERÍSTICO; COR: CARACTERÍSTICA; ODOR: CARACTERÍSTICO. - FÍSICO-QUÍMICAS: UMIDADE E SUBSTÂNCIAS VOLÁTEIS A 105OC: MÁXIMO DE 13% P/P; ACIDEZ EM ML DE SOLUÇÃO N DE NAOH/100G DA MASSA: MÁXIMO DE 5,0% V/P; TEOR DE CINZAS, EM BASE SECA, DEDUZINDO O CLORETO DE SÓDIO: MÁXIMO DE 0,65% P/P. - MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. - FRAGMENTOS DE INSETOS: MÁXIMO DE 225 EM 225 GRAMAS. - VERIFICAÇÃO DA PRESENÇA DOS ELEMENTOS HISTOLÓGICOS DOS INGREDIENTES QUE COMPÕEM O PRODUTO. EMBALAGEM 500 GRAMAS	1.800	10,53	18.954,00
04	KG	MACARRAO COM OVOS TIPO PARAFUSO MACARRAO COM OVOS TIPO PARAFUSO, PRODUTO OBTIDO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (TIPO 1) ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), CÚRCUMA E URUCUM (CORANTES NATURAIS), ÁGUA FILTRADA E OVO INTEGRAL DESIDRATADO EM PÓ. CARACTERÍSTICAS: O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. O MACARRÃO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITOS. SERÁ PERMITIDO O ENRIQUECIMENTO DO PRODUTO COM VITAMINAS E MINERAIS, O MACARRÃO, AO SER COLOCADO NA ÁGUA, NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO E NÃO PODERÁ APRESENTAR-SE FERMENTADO OU RANÇOSO. O PRODUTO DEVERÁ SER CLASSIFICADO COMO MASSA SECA DE FORMATO PARAFUSO. ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: CARACTERÍSTICO; COR: CARACTERÍSTICA; ODOR: CARACTERÍSTICO; FÍSICO-QUÍMICAS: UMIDADE E SUBSTÂNCIAS VOLÁTEIS A 105OC: MÁXIMO DE 13% P/P; ACIDEZ EM ML DE SOLUÇÃO N DE NAOH/100G DA MASSA: MÁXIMO DE 5,0% V/P; TEOR DE CINZAS, EM BASE SECA, DEDUZINDO O CLORETO DE SÓDIO: MÁXIMO DE 0,65% P/P. EMBALAGEM PRIMÁRIA:	4.000	7,79	31.160,00



		POLIESTER + POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, HERMETICAMENTE E COM CAPACIDADE DE 500G . EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ADEQUADO AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO (FARDO). NA EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ CONTER OS DADOS DO FORNECEDOR, TABELA NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE (24 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO). O PRODUTO RECEBIDO DEVERÁ TER NO MÍNIMO 12 MESES PARA O VENCIMENTO.			
05	UN	MACARRÃO FORMATO ESPAGUETE DESCRIÇÃO COMPLETA: PACOTE COM 500G . MACARRÃO FORMATO ESPAGUETE, COMPOSTO DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. CONTÉM GLÚTEN. DEVERÁ CONTER EM SUA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 80G; VALOR ENERGÉTICO 258 KCAL, CARBOIDRATOS 54G, PROTEÍNAS 6,5G, GORDURAS TOTAIS 0,9G, FIBRA ALIMENTAR 1,6G.	4.000	3,59	14.360,00
06	KG	MASSA DE LAZANHA MASSA DE SÊMOLA COM OVOS; MASSA SECA FORMATO LASANHA PARA PREPARO DE LASANHA RECHEADA; MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS E O AMASSAMENTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL DA SEMOLINA; FABRICADO COM OVOS, NA PROPORÇÃO MÍNIMA DE 3 OVOS POR QUILO; ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, MINERAIS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS DE VALOR BIOLÓGICO ESPECÍFICO; AUSÊNCIA DE CORANTES ARTIFICIAIS; O MACARRÃO AO SER COLOCADO NA ÁGUA NÃO DEVE TURVAR; PRODUTO NÃO FERMENTADO; COM ASPECTO APÓS COZIDA DE MASSA COZIDA E SOLTA; COR AMARELO CREME CLARO; ODOR E SABOR PRÓPRIOS; CONSISTÊNCIA MACIA; ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LARVAS, SUJIDADES, PARASITOS. – EMBALAGEM DE 500 GRAMAS APROXIMADAMENTE	80	16,67	1.333,60
07	KG	MASSA SEMIPRONTA PARA PIZZA , MEDINDO 28 CM DE DIÂMETRO, PESANDO APROXIMADAMENTE 150GR . INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, MARGARINA, SAL, ACÚCAR, FERMENTO FRESCO E ÁGUA, EMBALADA EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO.	50	29,22	1.461,00
08	PT	QUEIJO PARMESÃO RALADO Descrição completa: QUEIJO; PARMESÃO, RALADO; EMBALADO EM PLÁSTICO APROPRIADO, INVIOLÁVEL, COM VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES E 4 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 353/97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03; RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; PACOTE COM 100GRAMAS .	1.200	11,42	13.704,00
		TOTAL LOTE 08			90.564,60
LOTE 9 – EXCLUSIVO P/ ME/EPP					
Item	UN	Descrição	Qtd.	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
01	LT	SUCO DE FRUTA NATURAL SABOR ABACAXI SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE ABACAXI SIMPLES COMPOSTO LÍQUIDO COM VITAMINAS ACÚCAR, ESTABILIZANTE, ANTIOXIDANTE E CONSERVANTES QUALIDADE OBTIDA PELA MISTURA NO MÍNIMO DE 50% DE SUCO E POLPAS INTEGRAIS DE FRUTAS PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO, SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO ATÉ O CONSUMO FRUTAS MADURAS E SÃS, ÁGUA POTÁVEL, ACÚCAR, ÁCIDOS ORGÂNICOS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; CONFORME RECOMENDAÇÃO DE EMBALAGEM, VALIDADE MÍNIMA 5 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA, (3 DIAS APÓS ABERTO), EM REFRIGERAÇÃO EMBALAGEM DE 01 L	1.200	11,10	13.320,00
02	LT	SUCO DE FRUTA NATURAL SABOR LARANJA SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE LARANJA SIMPLES COMPOSTO LÍQUIDO COM VITAMINAS, ACÚCAR, ESTABILIZANTE, ANTIOXIDANTE E CONSERVANTES QUALIDADE OBTIDA PELA MISTURA NO MÍNIMO DE 50% DE SUCO E POLPAS INTEGRAIS DE FRUTAS, PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO, SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E	1.200	9,17	11.004,00



		CONSERVACAO ATE O CONSUMO. FRUTAS MADURAS E SAS, AGUA POTAVEL, ACUCAR, ACIDOS ORGANICOS E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO; CONFORME RECOMENDACAO DE EMBALAGEM, VALIDADE MINIMA 5 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA, (3 DIAS APOS ABERTO), EM REFRIGERACAO – EMBALAGEM DE 01 L			
03	LT	SUCO DE FRUTA NATURAL SABOR MORANGO SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE MORANGO SIMPLES COMPOSTO LIQUIDO COM VITAMINAS ACUCAR, ESTABILIZANTE, ANTIOXIDANTE E CONSERVANTES, QUALIDADE OBTIDA PELA MISTURA NO MINIMO DE 50% DE SUCO E POLPAS INTEGRAIS DE FRUTAS PROCESSAMENTO TECNOLOGICO ADEQUADO, SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE ASSEGURE SUA APRESENTACAO E CONSERVACAO ATE O CONSUMO FRUTAS MADURAS E SAS, AGUA POTAVEL, ACUCAR, ACIDOS ORGANICOS E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO; CONFORME RECOMENDACAO DE EMBALAGEM, VALIDADE MINIMA 5 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA, (3 DIAS APOS ABERTO), EM REFRIGERACAO – EMBALAGEM DE 01 L	1.200	12,20	14.640,00
04	LT	SUCO DE MARACUJÁ DESCRIÇÃO COMPLETA: SUCO DE MARACUJÁ - SUCO NECTAR DA FRUTA SABOR MARACUJA. COMPOSTO LIQUIDO COM VITAMINAS, AÇUCAR, ESTABILIZANTE, ANTIOXIDANTE, E CONSERVANTES. QUALIDADE OBTIDA PELA MISTURA DE NO MÍNIMO DE 50% DE SUCO E POLPAS INTEGRAIS DE FRUTAS EM PROCESSAMENTO TECNOLOGICO ADEUADO, SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE ASSEGURE SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO ATÉ O CONSUMO FRUTAS MADURAS E FRESCAS, AGUA POTAVEL, AÇUCAR, ACIDOS ORGANICOS E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, CONFORME RECOMENDAÇÃO DE EMBALAGEM. VALIDADE MINIMA 05 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA (03 DIAS APOS ABERTO).	1.000	12,19	12.190,00
		TOTAL LOTE 09			51.154,00
LOTE 10 – EXCLUSIVO PI/ ME/EPP					
Item	UN	Descrição	Qtd.	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
01	KG	SUCO DE FRUTA SABOR ABACAXI EM PÓ PRODUTO EM PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCO SABOR ABACAXI ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS ADOÇADO, PREPARO COM INGREDIENTES QUE SÃO LIMPOS E DE BOA QUALIDADE CONTENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS AÇÚCAR, VITAMINAS MINERAIS ACIDULANTE, CORANTE INORGANICO AROMATIZANTE NATURAL DE ABACAXI E CORANTES ARTIFICIAIS COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS EMBALAGEM SACO POLIETILENO OPACO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO COM VALIDADE MÍNIMA DE 05 DIAS – EMBALAGEM DE 01 KG	1.200	10,39	12.468,00
02	KG	SUCO DE FRUTA SABOR LARANJA EM PÓ PRODUTO EM PÓ PARA O PREPAPRO DE REFRESCO SABOR LARANJA ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS ADOÇADO, PREPARADO COM INGREDIENTES QUE SÃO LIMPOS E DE BOA QUALIDADE CONTENDO COMO INGREDIENTES BASICOS AÇUCAR, VITAMINAS MINERAIS ACIDULANTE, CORANTE INORGANICO AROMATIZANTE NATURAL DE LARANJA E CORANTES ARTIFICIAIS COR CHEIRO E SABOR PROPRIOS EMBALAGEM SACO POLIETILENO OPACO ATOXICO, HERMETICAMENTE FECHADO VALIDADE MINIMA 6 MESES VALOR NUTRICIONAL MINIMO EM 100 GRAMAS – EMBALAGEM DE 01 KG	1.200	10,39	12.468,00
03	KG	SUCO DE FRUTA SABOR MARACUJÁ EM PÓ DESCRIÇÃO COMPLETA: ESPECIFICAÇÃO: PRODUTO EM PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCO SABOR MARACUJÁ ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS ADOÇADO, PREPARO COM INGREDIENTES QUA SÃO LIMPOS E DE BOA QUALIDADE CONTENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS AÇÚCAR, VITAMINAS MINERAIS ACIDULANTE, CORANTE INORGANICO AROMATIZANTE NATURAL DE MARACUJÁ E CORANTES ARTIFICIAIS COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS EMBALAGEM SACO POLIETILENO OPACO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO COM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, VALOR NUTRICIONAL MÍNIMO EM 100 GRAMAS. EMBALAGEM DE 01 KG	1.200	10,39	12.468,00
04	KG	SUCO DE FRUTA SABOR PÊSSEGO EM PÓ	900	10,39	9.351,00



		PRODUTO EM PÓ PARA O PREPAPRO DE REFRESCO SABOR PESSEGO ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS ADOÇADO, PREPARADO COM INGREDIENTES QUE SÃO LIMPOS E DE BOA QUALIDADE CONTENDO COMO INGREDIENTES BASICOS AÇUCAR, VITAMINAS MINERAIS ACIDULANTE, CORANTE INORGANICO AROMATIZANTE NATURAL DE PESSEGO E CORANTES ARTIFICIAIS COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALAGEM SACO POLIETILENO OPACO ATOXICO, HERMETICAMENTE FECHADO VALIDADE MINIMA 6 MESES VALOR NUTRICIONAL MINIMO EM 100 GRAMAS EMBALAGEM DE 01 KG			
05	KG	SUCO DE FRUTA SABOR UVA EM PÓ DESCRIÇÃO COMPLETA: ESPECIFICAÇÃO: PRODUTO EM PÓ PARA O PREPARO DE REFRESCO SABOR UVA ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS ADOÇADO, PREPARO COM INGREDIENTES QUA SÃO LIMPOS E DE BOA QUALIDADE CONTENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS AÇUCAR, VITAMINAS MINERAIS ACIDULANTE, CORANTE INORGANICO AROMATIZANTE NATURAL DE UVA E CORANTES ARTIFICIAIS COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS EMBALAGEM SACO POLIETILENO OPACO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO COM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, EMBALAGEM DE 01 KG	1.200	13,61	16.332,00
06	KG	SUCO DIET SABOR UVA EM PÓ PRODUTO EM PÓ DIET PARA O PREPAPRO DE REFRESCO SABOR UVA ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS ADOÇADO, PREPARADO COM INGREDIENTES QUE SÃO LIMPOS E DE BOA QUALIDADE CONTENDO COMO INGREDIENTES BASICOS AÇUCAR, VITAMINAS MINERAIS ACIDULANTE, CORANTE INORGANICO AROMATIZANTE NATURAL DE UVA E CORANTES ARTIFICIAIS COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; VALOR NUTRICIONAL MINIMO EM 100 GRAMAS EMBALAGEM DE 01 KG	15	155,59	2.333,85
07	KG	SUCO DIET SABOR MORANGO EM PÓ PRODUTO EM PÓ DIET PARA O PREPAPRO DE REFRESCO SABOR MORANGO ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS ADOÇADO, PREPARADO COM INGREDIENTES QUE SÃO LIMPOS E DE BOA QUALIDADE CONTENDO COMO INGREDIENTES BASICOS AÇUCAR, VITAMINAS MINERAIS ACIDULANTE, CORANTE INORGANICO AROMATIZANTE NATURAL DE MORANGO E CORANTES ARTIFICIAIS COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; VALOR NUTRICIONAL MINIMO EM 100 GRAMAS VALIDADE MINIMA 6 MESES – EMBALAGEM DE 01 KG	15	155,59	2.333,85
		TOTAL LOTE 10			67.754,70
LOTE 11 – EXCLUSIVO PI/ ME/EPP					
Item	UN	Descrição	Qtd.	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
01	LT	REFRIGERANTE DE COLA (LITRO) AGUA GASEIFICADA, ACUCAR, EXTRATO DE NOZ DE COLA, CAFEINA, CORANTE CARAMELO IV, ACIDULANTE INS338 E AROMA NATURAL. EMBALAGEM A PARTIR DE 02 LT	4.500	3,80	17.100,00
02	LT	REFRIGERANTE DE GUARANA AGUA GASEIFICADA, ACUCAR, SEMENTE DE GUARANA 0,025%, ACIDULANTE INS330, CORANTE CARAMELO IV, AROMA SINTETICO IDÊNTICO AO NATURAL, CONSERVADOR INS211. EMBALAGEM A PARTIR DE 02 LT	4.500	3,80	17.100,00
03	LT	REFRIGERANTE DE LIMAO DESCRIÇÃO COMPLETA: REFRIGERANTE DE LIMAO: AGUA GASEIFICADA, AÇUCAR, SUCO NATURAL DE LIMAO 2,5%, AROMA NATURAL, ACIDULANTE INS 330, ECONSERVADOR INS 211. NAO CONTEM GLUTEN. NAO ALCOOLICO. EMBALAGEM A PARTIR DE 02 LT	4.500	3,97	17.865,00
04	LT	XAROPE ARTIFICIAL SABOR GROSSELHA, E SUBSTANCIAS PERMITIDAS COM DENSIDADE DE 1,30 OU SEJA, 62% DE ACUCAR POR PESO ISENTO DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS; COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM DE 01 L	500	12,10	6.050,00
		TOTAL LOTE 11			58.115,00
LOTE 12 – EXCLUSIVO PI/ ME/EPP					
Item	UN	Descrição	Qtd.	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$



01	KG	GELATINA DIET SABOR LARANJA DESCRIÇÃO COMPLETA: GELATINA DIET SABOR LARANJA PT 01 KG	30	70,75	2.122,50
02	KG	GELATINA DIET SABOR ABACAXI GELATINA ALIMENTICIA; TIPO DIETETICO; SABOR ABACAXI, CARACTERISTICAS ADICIONAIS SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR; DEXTROSE; GLICOSE E SACAROSE. PT 01 KG	30	70,75	2.122,50
03	KG	GELATINA DIET, PO P/PREPARO DE GELATINA DIETETICA; SABOR MORANGO SAL, ACIDULANTE, AGENTE TAMPONANTE; EDULCORANTES ARTIFICIAIS: ASPARTAME, ACESULFAME; AROMA ARTIFICIAL DE MORANGO; CORANTES ARTIFICIAIS E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS; QUALIDADE INGREDIENTES, SAOS E LIMPOS, UMIDADE DE 2% P/P. PT 01 KG	30	70,75	2.122,50
04	KG	GELATINA DIET SABOR UVA GELATINA ALIMENTICIA; TIPO DIETETICO; SABOR UVA; CARACTERISTICAS ADICIONAIS SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR, DEXTROSE, GLICOSE E SACAROSE; APRESENTAÇÃO PÓ. PT 01 KG	30	70,75	2.122,50
05	KG	GELATINA SABOR ABACAXI INGREDIENTES: GELATINA, AÇUCAR REFINADO, AROMAS E CORANTES ARTIFICIAIS; VALIDADE MINIMA DE 1 ANO PT 01 KG	180	19,14	3.445,20
06	KG	GELATINA SABOR MORANGO INGREDIENTES: GELATINA, AÇUCAR REFINADO, AROMAS E CORANTES ARTIFICIAIS; VALIDADE MINIMA DE 1 ANO - PT 01 KG	180	19,14	3.445,20
07	KG	GELATINA SABOR UVA DESCRIÇÃO COMPLETA: AÇÚCAR, GELATINA, SAL, ACIDULANTE ÁCIDO FUMÁRICO, REGULADOR DE ACIDEZ CITRATO TRISSÓDICO, AROMA ARTIFICIAL DE UVA E CORANTES ARTIFICIAIS VERMELHO BORDEAUX E AZUL BRILHANTE. PODE CONTER TRAÇOS DE CORANTE ARTIFICIAL AMARELO TARTRAZINA, NÃO CONTER ADOÇANTES ARTIFICIAIS. VALIDADE MINIMA DE 01 ANO. PT 01 KG	180	19,14	3.445,20
08	KG	GELATINA SABOR FRAMBOESA DESCRIÇÃO COMPLETA: INGREDIENTES: GELATINA, AÇUCAR REFINADO, AROMAS E CORANTES ARTIFICIAIS; VALIDADE MINIMA DE 1 ANO PT 01 KG	180	19,14	3.445,20
09	KG	GELATINA SEM SABOR INCOLOR DESCRIÇÃO COMPLETA: INGREDIENTES: GELATINA, AÇUCAR REFINADO, AROMAS E CORANTES ARTIFICIAIS; VALIDADE MINIMA DE 1 ANO	120	273,25	32.790,00
10	KG	MISTURA PARA BOLO (LIGHT) CHOCOLATE FARINHA DE TRIGO, LEITE EM PO DESNATADO, FRUTOSE, AMIDO DE MILHO, POLIDEXTROSE, CACAU EM POLECITINADO, FERMENTO QUÍMICO EM PO, SAL, AROMA ID. NAT. CACAU COM BAUNILHA, ANTIUMECTANTE FOSFATO TRICALCICO, EDULCORANTES NATURAL SORBITOL E ARTIFICIAIS CICLAMATO DE SODIO E SACARINA SODICA. INDICADO PARA AQUELES QUE DESEJAM PERDER PESO OU MANTER A FORMA COM SAUDE. PODE SER CONSUMIDO POR TODAS AS PESSOAS INCLUSIVE CRIANÇAS, IDOSOS, GESTANTES E TAMBEM DIABETICOS. APROVADO PELA ASSOCIACAO NACIONAL DE ASSISTENCIA AO DIABETICO (ANAD). CONTEM GLUTEN. PT 01 KG	25	42,74	1.068,50
11	KG	MISTURA PARA BOLO (LIGHT) SABOR COCO DESCRIÇÃO COMPLETA: MISTURA PARA BOLO (LIGHT) SABOR COCO FARINHA DE TRIGO, LEITE EM PO DESNATADO, FRUTOSE, AMIDO DE MILHO, POLIDEXTROSE, FERMENTO QUIMICO EM PO, SAL, AROMA ID. NAT. COCO, ANTIUMECTANTE FOSFATO TRICALCICO, EDULCORANTES NATURAL SORBITOL E ARTIFICIAIS CICLAMATO DE SODIO E SACARINA SODICA. APROVADO PELA ASSOCIACAO NACIONAL DE ASSISTENCIA AO DIABETICO (ANAD). CONTEM GLUTEN. PT 01 KG	25	56,13	1.403,25
12	KG	MISTURA PARA BOLO (LIGHT) SABOR LARANJA PO PARA PREPARO DE BOLO LIGHT SEM ACUCAR, SABOR LARANJA. FARINHA DE TRIGO, LEITE EM PO DESNATADO, FRUTOSE, AMIDO DE MILHO, POLIDEXTROSE, SAL, AROMA ID. AO NATURAL DE LARANJA, FERMENTO QUIMICO EM PO, ANTIUMECTANTE FOSFATO TRICALCICO, EDULCORANTES NATURAL SORBITOL E ARTIFICIAIS CICLAMATO DE SODIO E SACARINA SODICA. INDICADO PARA AQUELES QUE DESEJAM PERDER PESO OU MANTER A FORMA COM SAUDE. PODE SER CONSUMIDO POR TODAS AS PESSOAS INCLUSIVE CRIANÇAS, IDOSOS, GESTANTES E TAMBEM DIABETICOS. APROVADO PELA ASSOCIACAO NACIONAL DE ASSISTENCIA AO DIABETICO (ANAD). CONTEM GLUTEN. PT 01 KG	25	55,01	1.375,25
13	KG	MISTURA PARA BOLO SABOR BAUNILHA	290	16,72	4.848,80



		SENDO MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO SABOR BAUNILHA, SENDO O ÚNICO GÊNERO A SER ADICIONADO ÁGUA, PREPARADO À BASE DE FARINHA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDOS, AÇÚCAR, LEITE, OVOS, GORDURA E FERMENTO QUÍMICO, PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS QUE CARACTERIZEM O PRODUTO, AS QUAIS DEVEM SER CITADAS. SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE PROTEÍNA DE SOJA, DESDE QUE NÃO ALTERE AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO. CARACTERÍSTICAS: - GERAIS: O PRODUTO DEVERÁ SER PREPARADO COM MATÉRIAS-PRIMAS Sãs E LIMPAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. RENDIMENTO DE 25 (VINTE E CINCO) A 30 (TRINTA) PORÇÕES DE 50 (CINQUENTA) GRAMAS PARA CADA 1 (UM) QUILO DA MISTURA; - ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: PRÓPRIO; COR: PRÓPRIA; ODOR: PRÓPRIO; SABOR: PRÓPRIO. - FÍSICO-QUÍMICAS: SUBSTÂNCIAS VOLÁTEIS A 105° C: MÁXIMO DE 25% EM PESO; CARBOIDRATOS TOTAIS: MÁXIMO DE 65% EM PESO; PROTEÍNA: MÍNIMO DE 8% EM PESO; GORDURA: MÁXIMO DE 15% EM PESO; RESÍDUO MINERAL FIXO: MÁXIMO DE 2% EM PESO; ACIDEZ EM SOLUÇÃO NORMAL: ML POR 100G - MÁXIMO DE 3. - MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS – PT 01 KG			
14	KG	MISTURA P/ PREPARO DE BOLO SABOR CHOCOLATE COMPOSIÇÃO: AMIDO, AÇÚCAR, FARINHA DE ARROZ, POLVILHO, OVO EM PÓ, LEITE EM PÓ/ SORO DE LEITE EM PÓ, ÓLEO VEGETAL, FARINHA DE MILHO, CACAU, ALBUMINA, FERMENTO QUÍMICO, FIBRA SOLÚVEL, AROMA, CORANTE, GOMA XANTANA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM EM SACO ALUMINIZADO DE 1KG (UM). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO PERFAZENDO 6 (SEIS) QUILOS CADA CAIXA. NA EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ CONTER OS DADOS DO FORNECEDOR, TABELA NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. VALIDADE: 12 (DOZE) MESES CONTADOS DA DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE COM NO MÍNIMO 10 MESES PARA O VENCIMENTO. PT 01 KG	290	18,05	5.234,50
15	KG	MISTURA PARA BOLO SABOR LARANJA DESCRIÇÃO COMPLETA: MISTURA P/ PREPARO DE BOLO SABOR LARANJA CONSTITUÍDO DE FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA AMIDO DE MILHO, SAL PODENDO SER ACRESCIDO DE FERMENTOS QUÍMICOS E CONTEM GLUTEM; NÃO ADMITINDO ADIÇÃO DE SOJAS E SEUS DERIVADOS DEVERÁ SER DE FÁCIL PREPARO PELA ADIÇÃO DE ÁGUA E COZIMENTO RÁPIDO COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS COM VALIDADE MÍNIMA DE 5 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; PT 01 KG	290	16,39	4.753,10
16	KG	MISTURA PARA PUDIM DIET SABOR BAUNILHA PÓ PUDIM; SABOR BAUNILHA; PRAZO VALIDADE 12; APLICAÇÃO SOBREMESA; TIPO USO DIETÉTICO. PT 01 KG	30	44,72	1.341,60
17	KG	MISTURA PARA PUDIM DIET SABOR MORANGO MISTURA P/ PREPARO DE PUDIM DIET, PÓ P/ PREPARO DE PUDIM DIETÉTICO, SABOR MORANGO; COMPOSTO DE PÓ FINO, CONSTITUÍDO DE AMIDO, ESPESANTE, AROMA NATURAL, EDULCORANTES ARTIFICIAIS E CORANTE ARTIF. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RES. RDC 273 DE 22/09/05 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. PT 01 KG	100	108,93	10.893,00
18	KG	MISTURA PARA O PREPARO DE PUDIM SABOR DOCE DE LEITE DESCRIÇÃO COMPLETA: PÓ P/ PREPARO DE PUDIM SABOR CARAMELO COMPOSTO DE AMIDO OU FÉCULA, AÇÚCAR, ESPESANTES E OUTRAS SUBST.; COM RENDIMENTO DE 30 PORÇÕES DE 120 ML POR QUILO DO PRODUTO; VALIDADE MÍNIMA 10 MESES A CONTAR DA DATA ENTREGA;	150	28,12	4.218,00
19	KG	MISTURA P/ PREPARO DE PUDIM TIPO CURAU DESCRIÇÃO COMPLETA: PÓ PARA O PREPARO DE PUDIM SABOR MILHO TIPO CURAU: AÇÚCAR, FLOCOS DE MILHO PRÉ COZIDOS, ENRIQUECIDOS COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO DE MILHO, SORO DE LEITE EM PÓ, MALTODEXTRINA, GORDURA DE PALMA, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, COCO RALADO, AROMATIZANTE E CORANTES ARTIFICIAIS. PRODUTO ISENTO DE GORDURA TRANS. CARACTERÍSTICAS: - CARACTERÍSTICAS GERAIS: PRODUTO DEVE APRESENTAR RENDIMENTO DE 30 (TRINTA) A 40 (QUARENTA) POR-	120	28,12	3.374,40



		ÇÕES DE 100 ML PARA CADA UM QUILO. - ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO - PRÓPRIO DO SABOR; COR - PRÓPRIA DO SABOR; CHEIRO - PRÓPRIO DO SABOR; SABOR - PRÓPRIO DO SABOR; - CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. - MICROSCÓPICAS: NÃO PODERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS MACRO E/OU MICROSCOPICOPICAS - TOXICOLÓGICAS: AUSÊNCIA DE CONSERVADORES.			
20	KG	MISTURA P/PREPARO DE PUDIM SABOR MORANGO DESCRIÇÃO COMPLETA: PÓ PARA O PREPARO DE PUDIM SABOR MORANGO: AÇÚCAR, LEITE EM PÓ DESNATADO E INTEGRAL, AMIDO DE MILHO, MORANGO EM FLOCOS, AROMA NATURAL DE MORANGO, SEM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS: - GERAIS: PRODUTO DEVE APRESENTAR RENDIMENTO DE 30 (TRINTA) A 40 (QUARENTA) PORÇÕES DE 100 ML PARA CADA UM QUILO. - ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO - PRÓPRIO DO SABOR; COR - PRÓPRIA DO SABOR; CHEIRO - PRÓPRIO DO SABOR; SABOR - PRÓPRIO DA FRUTA. - MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. - MICROSCÓPICAS: NÃO PODERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS MACRO E/OU MICROSCOPICAMENTE VISÍVEIS. - TOXICOLÓGICAS: AUSÊNCIA DE CONSERVADORES.	100	28,12	2.812,00
		TOTAL LOTE 12			96.383,20
LOTE 13 – EXCLUSIVO P/ ME/EPP					
Item	UN	Descrição	Qtd.	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
01	KG	ERVILHA TIPO 1 "IN NATURA O GRÃO COMESTÍVEL CONSTITUÍDO DE, NO MÍNIMO, 90% (NOVENTA POR CENTO) DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA À VARIEDADE, DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. * CARACTERÍSTICAS: - O PRODUTO ERVILHA "IN NATURA", DEVERÁ SER DE SAFRA CORRENTE E OBEDECER AOS LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA DE DEFEITOS DO GRUPO I, TIPO 1, CONFORME MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - M.A PARA EFEITO DE CLASSIFICAÇÃO. - ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: GRÃOS; COR: CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE; - ODOR: PRÓPRIO. - FÍSICO-QUÍMICAS: UMIDADE: MÁXIMO 15% EM PESO; - MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS - TOXICOLÓGICAS: AUSÊNCIA DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS ORGANOCOLORADOS. EMBALAGEM 500 GR	900	19,96	17.964,00
02	KG	LENTILHA SECA "IN NATURA", TIPO 1, CLASSE MEDIA Descrição completa: LENTILHA SECA "IN NATURA", TIPO 1, CLASSE MÉDIA CARACTERÍSTICAS GERAIS: •O PRODUTO LENTILHA "IN NATURA", DEVERÁ SER DE SAFRA CORRENTE E OBEDECER AOS LIMITES MÁXIMOS DE TOLERÂNCIA DE DEFEITOS DO TIPO 1. •AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: •ASPECTO: GRÃOS SECOS •COR: PRÓPRIA, CONSTITUÍDO DE, NO MÍNIMO, 90% (NOVENTA POR CENTO) DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA •CHEIRO: PRÓPRIO •SABOR: PRÓPRIO EMBALAGEM 500 GR	1.000	20,50	20.500,00
		TOTAL LOTE 13			38.464,00
LOTE 14 – COTA RESERVADA ME/ EPP					
Item	UN	Descrição	Qtd.	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
01	PT	PIPOCA DOCE PACOTE COM 20 GR ; INGREDIENTES: MILHO, ACUCAR, AGUA E GLUCOSE DE MILHO; NAO CONTEM GLUTEN; INFORMACOES NUTRICIONAIS: VALOR CALORICO 78KCAL, CARBOIDRATOS 18GR, PROTEINA 0,9GR, GORDURAS TOTAIS 0GR, GORDURAS SATURADAS 0GR, GORDURA TRANS 0GR, FIBRA ALIMENTAR 0,6GR, SODIO 8MG, VALORES DIARIOS DE REFERENCIA COM BASE EM UMA DIETA DE 2000 KCAL.	700	1,25	875,00
02	KG	BALA SORTIDA	50	12,39	619,50



		BALA SORTIDA SABORES VARIADOS MASTIGAVEL - VALIDADE MINIMO DE 6 MESES. EMBALAGEM A PARTIR DE 500 GRS			
03	KG	BOMBOM DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE CHOCOLATE, PREPARADO COM ACUCAR, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA E ACIDO FOLICO, GORDURA VEGETAL, MASSA DE CACAU, AMENDOIM, MANTEIGA DE CACAU, FARINHA DE SOJA INTEGRAL. PREPARADO COM LEITE EM PO, OLEO DE SOJA, CASTANHA DE CAJU, FARINHA DE ARROZ, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, EXTRATO DE MALTE, LECIT. SOJA E POLIGLICEOL POLIRRICINELEATO, FERMENTO QUIMICO, BICARBONATO E AROMATIZANTES. CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM APROX. 20G CADA	180	45,65	8.217,00
04	CX	CAIXA DE BOMBOM Descrição completa: CAIXA DE BOMBONS SORTIDOS COM MINIATURAS DE CHOCOLATES; COM AROMA; PESO LIQUIDO APROXIMADO: 250G; EMBALAGEM: CAIXA	500	11,51	5.755,00
05	UN	DOCE DE ABOBORA C/ BATATA DOCE 200 G; INGREDIENTES: AÇUCAR, POLPA DE BATATA DOCE; POLPA DE ABOBORA, XAROPE DE GLICOSE E SAL; CONSERVANTES: ACIDO CITRICO, CORANTE NATURAL DE URUCUM; NAO CONTEM GLUTEN; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: 22 G 1 UNIDADE VALOR DIARIO (%); VALOR ENERGETICO: 61 KCAL = 56 KJ (3%); CARBOIDRATOS: 19 G (5 %); PROTEINAS: 0,6 G (1%); GORDURAS TOTAIS: 8 G (1%); GORDURAS SATURADAS: 0 G (0%); SODIO:) MG (0%). EMBALAGEM DE 01 KG	500	2,14	1.070,00
06	UN	DOCE DE LEITE PINGO DE LEITE; PACOTE DE FONDANT DE LEITE PASTOSO C/ 50 UNIDADES; INGREDIENTES: LEITE EM PO, ACUCAR, AMIDO DE MILHO, XAROPE DE GLICOSE, BICARBONATO DE SODIO E CONSERVANTE ACIDO SORBICO; SEM GLUTEN; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: 100 G VALOR ENERGETICO: 290 KCAL CARBOIDRATOS: 54,0 G PROTEINAS: 4,0 G GORDURAS TOTAIS: 3,5 G CALCIO: 132,2 MG; SODIO: 50 MG.	200	23,06	4.612,00
07	UN	DOCE DE LEITE EM BARRA 50G COMPOSIÇÃO: LEITE INTEGRAL, AÇUCAR, XAROPE DE GLUCOSE, AMIDO E CONSERVADOR DE POTASSIO.	500	1,88	940,00
08	UN	DOCE DE LEITE EM PASTA 400 GR, SIMPLES, COMPOSTO DE LEITE E AÇUCAR, COM VALIDADE MINIMA NA DATA DE ENTREGA DE 09 MESES. SUAS CONDIÇÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORT. MA-354 DE 04/09/97 E RDC 272/05 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. EM EMBALAGEM PLASTICA CONTENDO 400 GRAMAS	200	12,57	2.514,00
09	UN	DOCE PE DE MOÇA INGREDIENTES: AMENDOIM, LEITE CONDENSADO, AÇUCAR, MARGARINA E GLUCOSE. PESO UNITÁRIO APROXIMADO EM GRAMAS: 23 G. O PRODUTO DEVERÁ VIR EMBALADO INDIVIDUALMENTE. O ROTULO DEVERÁ ACOMPANHAR AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CNPJ DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NUMERO DE LOTE.LEGISLAÇÃO PERTINENTE:RESOLUÇÃO ANVISA - RDC Nº 172 DE 04/07/2003. DECRETO ESTADUAL Nº 12.486 DE 20/10/1978 / NTA-58.	500	1,01	505,00
10	UN	COCADA DESCRIÇÃO COMPLETA: COCADA SORTIDA BRANCA 20 UN 1 KG; INGREDIENTES: AGUA, AÇUCAR, XAROPE DE GLUCOSE, FARINHA DE MANDIOCA, COCO RALADO, FARINHA DE MILHO E SAL. CONTEM CONSERVANTE ACIDO SORBICO E AROMA ARTIFICIAL DE COCO; CONTEM GLUTEN; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: 85 G 1 UNIDADE VALOR DIARIO (%) VALOR ENERGETICO: 287 KCAL (14%) CARBOIDRATOS: 66 (22%) PROTEINAS: 0G (0%) GORDURAS TOTAIS: 3,3G (6%) GORDURAS SATURADAS: 2,9 G (13%) CALCIO: 13 MG (1%) FERRO: 0,92 MG (7%) GORDURA TRANS: 0 G; FIBRA ALIMENTAR: 0,8G (3%) SODIO: 91,3 (4%).	200	2,75	550,00
11	KG	DOCE DE BANANA DESCRIÇÃO COMPLETA: PARTES COMESTÍVEIS DESINTEGRADAS DE BANANA, SEMADIÇÃO DE AÇÚCARES, ÁGUA E PECTINA OU EDULCORANTES ARTIFICIAIS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: •ASPECTO: HOMOGÊNEO, RESISTENTE À PRESSÃO, COM CONSISTÊNCIA DE CORTE. •COR: PRÓPRIA •CHEIRO: PRÓPRIO •SABOR: PRÓPRIO - EMBALAGEM APROX. 32G CADA	80	26,72	2.137,60
12	KG	DOCE DE BATATA DOCE DESCRIÇÃO COMPLETA: DOCE DE BATATA - INGREDIENTES:ACUCAR, POLPA DE BATATA DOCE, XAROPE DE GLICOSE E SAL. CONSERVANTES:ACIDO CITRICO, CORANTE NATURAL DE URUCUM. NAO CONTEM	80	35,83	2.866,40



		GLUTEN. INFORMACOES NUTRICIONAIS 32G 1 UNIDADE VALOR DIARIO* (%) VALOR ENERGETICO: 95KCAL = 399KJ (5%) CARBOIDRATOS: 24G (8%) PROTEINAS: 0,0G (0%) GORDURAS TOTAIS: 0G (0%) GORDURAS SATURADAS: 0G (0%) GORDURAS TRANS: 0G (**) FIBRA ALIMENTAR: 0G (0%) CALCIO: 5,7MG (1%) FERRO: 0,26MG (2%) SODIO: 36MG (2%) *VALORES DIARIOS COM BASE EM UMA DIETA DE 2.000KCAL OU 8.400KJ.			
13	KG	DOCE DE AMENDOIM Descrição completa: EMBALAGEM DE 30G CADA - ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM, TRIGO, SOJA E LEITE. CONTÉM GLÚTEN. INGREDIENTES: AÇUCAR, AMENDOIM TORRADO, XAROPE DE GLICOSE, SAL E CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO.	80	3,74	299,20
14	KG	GOIABADA GOIABADA OBTIDA DA COCCAO DE GOIABAS INTEIRAS OU EM PEDACOS A PROPORCAO DE 50 PARTES DE FRUTAS OU SEU EQUIVALENTE E 50 PARTES DE ACUCAR AUSENTE DE CORANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS ADMITINDO ADICAO DE GLICOSE OU ACUCAR INVERTIDO ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS LIVRE DE FERMENTACOES E SUBSTANCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSICAO VALIDADE MINIMA 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA, PT A PARTIR DE 300 GRAMAS	400	15,24	6.096,00
15	UN	OVO DE PÁSCOA OVO DE PASCOA: CHOCOLATE AO LEITE PRODUZIDO EM FORMATO OVAL, CONTENDO BOMBOM NO SEU INTERIOR, EMBALADO EM PAPEL CELOFANE DECORADO, AMARRADO COM LAÇO. CHOCOLATE PREPARADO COM AÇUCAR, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, GORDURA VEGETAL, MASSA DE CACAU, MANTEIGA DE CACAU E FARINHA DE SOJA INTEGRAL. PESANDO 185 GR APROXIMADAMENTE	800	52,85	42.280,00
16	UN	DOCE PAÇOCA DE AMENDOIM INGREDIENTES: AMENDOIM MOIDO, FARINHA DE MANDIOCA, AÇUCAR, SAL: PRENSADO PESO UNITÁRIO APROXIMADO EM GRAMAS: 20 G. O PRODUTO DEVERÁ VIR EMBALADO INDIVIDUALMENTE. O ROTULO DEVERÁ ACOMPANHAR AS SEGUINTE INFORMACOES: INFORMACOES NUTRICIONAIS, CNPJ DO FABRICANTE, DATA DE FABRICACAO, DATA DE VALIDADE, NUMERO DE LOTE. LEGISLACAO PERTINENTE:RESOLUCAO ANVISA - RDC Nº 172 DE 04/07/2003. DECRETO ESTADUAL Nº 12.486 DE 20/10/1978 / NTA-58.	500	0,63	315,00
17	UN	GRANULADO DE CHOCOLATE 500 GR GRANULADO DE CHOCOLATE, CHOCOLATE AO LEITE; GRANULADO; PREPARADO COM CACAU EM PO, ACUCAR, AMIDO, ADICIONADO DE LEITE E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS; COM VALIDADE MIN. DE 11 MESES A CONTAR DA ENTREGA; O PRODUTO SERA EMBALADO EM PACOTE DE 500 GRAMAS; E SUAS CONDICOOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 40 (DECRETO 12.486, DE 20/10/78).	120	11,98	1.437,60
18	UN	MARIA MOLE MARIA MOLE SABOR COCO - 50 GRAMAS; COMPOSTO DE AÇUCAR, GELATINA, ESTABILIZANTE ESTEARIL 2 LACTIL LACTATO DE SODIO E AROMATIZANTE; NAO CONTEM GLUTEN; ISENTOS DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS; CONTEUDO LIQUIDO 50 GRAMAS	500	0,98	490,00
19	PT	CONFEITO GRANULADO COLORIDO- 500 GR INGREDIENTES: ACUCAR, AMIDO, GLICOSE EM PO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, ESPESANTE GOMA ARABICA, AROMATIZANTE IDENTICO AO NATURAL E SAL.	40	12,72	508,80
20	UN	DOCE PE DE MOLEQUE Descrição completa: DOCE PÉ DE MOLEQUE - INGREDIENTES: AMENDOIM TORRADO, XAROPE DE GLICOSE, AÇUCAR E BICARBONATO DE SÓDIO - ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM, PODE CONTER TRAÇOS DE LACTOSE, CONTÉM GLÚTEN - PESO UNITÁRIO EM GRAMAS: 16G	500	0,47	235,00
21	PT	PIRULITO DE CHOCOLATE PIRULITO DE CHOCOLATE - PIRULITO DURO SABOR CHOCOLATE, COLORIDO ARTIFICIALMENTE; INGREDIENTES: AÇUCAR, XAROPE DE GLICOSE, GOMA BASE, ACIDULANTE ACIDO CITRICO, AROMATIZANTE E CORANTE ARTIFICIAL; NÃO CONTEM GLUTEN; EMBALAGEM APROX.550 GRAMAS	80	19,60	1.568,00
22	KG	PIRULITO DURO SABOR TUTTI FRUTI, COLORIDO ARTIFICIALMENTE.	80	14,75	1.180,00



		INGREDIENTE. ACUCAR, XAROPE DE GLICOSE, GOMA BASE, ACIDULANTE ACIDO CITRICO, AROMATIZANTE E CORANTE ARTIFICIAL VERMELHO 40, NAO CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM A PARTIR DE 01 KG			
23	KG	GELEIA DE MORANGO, INGREDIENTES: AÇÚCAR, POLPA DE MORANGO, XAROPE DE GLICOSE, ESPESSANTE PECTINA E ACIDULANTE ACIDO CÍTRICO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: AS MASSAS DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS – PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS, DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, E DE FERMENTAÇÕES. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. DEVERÁ ESTAR ISENTO DE PEDÚNCULOS E DE CASCAS, MAS PODERÁ CONTER FRAGMENTOS DA FRUTA, DEPENDENDO DA ESPÉCIE EMPREGADA NO PREPARO DO PRODUTO. NÃO PODERÁ SER COLORIDO E NEM AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: MASSA GELATINOSA, DE CONSISTÊNCIA SEMI SÓLIDA. A COR E O CHEIRO DEVERÃO SER PRÓPRIOS DA FRUTA DE ORIGEM. O SABOR DEVERÁ SER DOCE, SEMI -ÁCIDO, DE ACORDO COM A FRUTA DE ORIGEM. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS: UMIDADE, MÁXIMO – 38,0%P/P SÓLIDOS SOLÚVEIS TOTAIS, MÁXIMO – 62,0%P/P PECTINA ADICIONADA, MÁXIMO 2,0%P/P CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME: MÁXIMO, 102/G. BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DE ORIGEM FECAL: AUSÊNCIA EM 1G SALMONELAS: AUSÊNCIA EM 25G. BOLORES E LEVEDURAS: MÁXIMO, 102/G. VALIDADE: 36 MESES À PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM VIDRO A PARTIR DE 230 GRAMAS	400	33,78	13.512,00
24	KG	GELÉIA DE PESSEGO AÇÚCAR, POLPA DE PÊSSEGO, XAROPE DE GLICOSE, ESPESSANTE PECTINA E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. CARACTERÍSTICAS: AS MASSAS DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS, DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E DE FERMENTAÇÕES. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. DEVERÁ ESTAR ISENTO DE PEDÚNCULOS E DECASCAS, MAS PODERÁ CONTER FRAGMENTOS DA FRUTA, DEPENDENDO DA ESPÉCIE EMPREGADA NO PREPARO. NÃO PODERÁ SER COLORIDO E NEM AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE. MASSA GELATINOSA, DE CONSISTÊNCIA SEMI SÓLIDA. A COR E O CHEIRO DEVERÃO SER PRÓPRIOS DA FRUTA DE ORIGEM. O SABOR DEVERÁ SER DOCE, SEMI ÁCIDO, DE ACORDO COM A FRUTA DE ORIGEM. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME MÁXIMO 102/ G. BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DE ORIGEM FECAL AUSÊNCIA EM 1G, SALMONELAS AUSÊNCIA 25G. VALIDADE: 36 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM VIDRO A PARTIR DE 230 GRAMAS	400	33,78	13,512,00
25	KG	GELÉIA DE UVA AÇÚCAR, POLPA DE UVA, XAROPE DE GLICOSE, ESPESSANTE PECTINA E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. CARACTERÍSTICAS: AS MASSAS DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS, DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E DE FERMENTAÇÕES. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. DEVERÁ ESTAR ISENTO DE PEDÚNCULOS E DE CASCAS, MAS PODERÁ CONTER FRAGMENTOS DA FRUTA, DEPENDENDO DA ESPÉCIE EMPREGADA NO PREPARO. NÃO PODERÁ SER COLORIDO E NEM AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE. MASSA GELATINOSA, DE CONSISTÊNCIA SEMI SÓLIDA. A COR E O CHEIRO DEVERÃO SER PRÓPRIOS DA FRUTA DE ORIGEM. O SABOR DEVERÁ SER DOCE, SEMI ÁCIDO, DE ACORDO COM A FRUTA DE ORIGEM. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME MÁXIMO 102/ G. BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DE ORIGEM FECAL AUSÊNCIA EM 1G, SALMONELAS AUSÊNCIA 25G. VALIDADE: 36 MESES À PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM VIDRO A PARTIR DE 230 GRAMAS	400	33,78	13.512,00
26	KG	GELEIA DE LARANJA COMPOSTA DE AÇÚCAR, POLPA DE LARANJA, XAROPE DE GLICOSE, ESPESSANTE PECTINA E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO.	400	33,78	13.512,00



		CARACTERÍSTICAS: AS MASSAS DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS, DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E DE FERMENTAÇÕES. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. DEVERÁ ESTAR ISENTO DE PEDÚNCULOS E DE CASCAS, MAS PODERÁ CONTER FRAGMENTOS DA FRUTA, DEPENDENDO DA ESPÉCIE EMPREGADA NO PREPARO. NÃO PODERÁ SER COLORIDO E NEM AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE. MASSA GELATINOSA, DE CONSISTÊNCIA SEMI SÓLIDA. A COR E O CHEIRO DEVERÃO SER PRÓPRIOS DA FRUTA DE ORIGEM. O SABOR DEVERÁ SER DOCE, SEMI ÁCIDO, DE ACORDO COM A FRUTA DE ORIGEM. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME MÁXIMO 102/ G. BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DE ORIGEM FECAL AUSÊNCIA EM 1G, SALMONELAS AUSÊNCIA 25G. VALIDADE: 36 MESES À PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM VIDRO A PARTIR DE 230 GRAMAS			
27	KG	GELEIA SABOR ABACAXI GELATINA, INGREDIENTES: AÇÚCAR REFINADO, AROMAS E CORANTES ARTIFICIAIS DE ABACAXI. VALIDADE MÍNIMA DE 01 ANO. EMBALAGEM VIDRO A PARTIR DE 230 GRAMAS	400	33,78	13.512,00
28	KG	GELEIA FRUTA GOIABA DESCRIÇÃO COMPLETA: GELEIA DE FRUTA SABOR GOIABA OBTIDA DA COCCAO DE FRUTAS INTEIRAS OU EM PEDACOS NA PROPORCAO DE 50 PARTES DE FRUTAS; OU SEU EQUIVALENTE E 50 PARTES DE ACUCAR; AUSENTE DE CORANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS ADMITINDO ADICAO DE GLICOSE OU ACUCAR INVERTIDO ISENTO DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS; LIVRE DE FERMENTACOES E SUBSTANCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSICAO; VALIDADE MINIMA 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA EMBALAGEM VIDRO A PARTIR DE 230 GRAMAS	400	33,78	13.512,00
29	KG	GELEIA DE AMEIXA DESCRIÇÃO COMPLETA: GELEIA DE AMEIXA COMPOSTA DE ACUCAR, 60% DE AMEIXA, SEM CONSERVANTES EMBALAGEM VIDRO A PARTIR DE 230 GRAMAS	300	33,78	10.134,00
30	KG	GELEIA DE FRUTAS (MAÇA) DESCRIÇÃO COMPLETA: POTES DE VIDRO, ADOÇADAS NATURALMENTE, SEM CORANTES E AROMATIZANTES. A EMBALAGEM DEVERA CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDENCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. SABOR MAÇA EMBALAGEM VIDRO A PARTIR DE 230 GRAMAS	200	33,78	6.756,00
31	KG	GELÉIA DIET SABOR MORANGO GELEIA DE FRUTAS DIETETICA SABOR DE MORANGO, POLIDEXTROSE, ACIDOLATICO OBTIDA PELA COCCAO DE FRUTAS EM PEDACOS COM SUCO E POLPA DE MORANGO ACRESCIDA DE EDULCORANTES ARTIFICIAIS, ASPARTAME ACESULFAME ESPESSANTE, AROMATIZANTE, CORANTE NATURAL E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS A SUA COMPOSICAO COM CONSISTENCIA DE MASSA GELATINOSA COM SABOR DOCE, SEMI-ACIDO E COR, ODOR E SABOR PROPRIO. EMBALAGEM VIDRO A PARTIR DE 250 GRAMAS	200	63,74	12.748,00
32	KG	GELEIA DE FRUTAS DIETETICA, SABOR DE LARANJA DESCRIÇÃO COMPLETA: GELEIA DIET: GELEIA DE FRUTAS DIETETICA SABOR DE LARANJA, POLIDEXTROSE, ACIDO LATICO; OBTIDA PELA COCCAO DE FRUTAS EM PEDACOS COM SUCO E POLPA DE LARANJA ACRESCIDA DE EDULCORANTES ARTIFICIAIS, ASPARTAME, ACESULFAME; ESPESSANTE, AROMATIZANTE, CORANTE NATURAL; E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS A SUA COMPOSICAO; COM CONSISTENCIA DE MASSA GELATINOSA; COM SABOR DOCE, SEMI-ACIDO E COR, ODOR E SABOR PROPRIO; EMBALAGEM VIDRO A PARTIR DE 250 GRAMAS	200	69,22	13.844,00
33	UN	ADOCANTE DIETÉTICO LÍQUIDO ADOCANTE DIETÉTICO LÍQUIDO COM SACARINA SÓDICA E CICLAMATO DE SÓDIO. EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 100 ML COM VALIDADE DE 1 ANO A CONTAR A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM CONTENDO: INFORMAÇÕES DO PRODUTO - CNPJ DO FABRICANTE - DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. O ITEM DEVERÁ VIR DE ACORDO COM AS NORMAS TÉCNICAS REFERENTE A RESOLUÇÃO DA ANVISA.	600	7,04	4.224,00
34	KG	ADOCANTE EM PO BRANCO CRISTALINO. MALTODEXTRINA; EDULCORANTES ARTIFICIAIS CICLAMATO DE SÓDIO, SACARINA SÓDICA E NATURAL STEVIOSE; E	15	174,36	2.615,40



		ANTIUMECTANTE DIOXIDO DE SILICIO. APROVADO PELA ASSOCIACAO NACIONAL DE ASSISTENCIA AO DIABETICO. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS			
35	UN	BASTAO DE CHOCOLATE AO LEITE 16 G COMPOSIÇÃO: AÇUCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, MANTEIGA DE CACAU, GORDURA VEGETAL, LACTOSE E EMULSIFICANTE. O PRODUTO DEVERÁ VIR EMBALADO INDIVIDUALMENTE. PESO: 16 G. O ROTULO DEVERÁ ACOMPANHAR AS SEGUINTE INFORMACOES: INFORMACOES NUTRICIONAIS, CNPJ DO FABRICANTE, DATA DE FABRICACAO, DATA DE VALIDADE, NUMERO DE LOTE. LEGISLAÇÃO PERTINENTE: RESOLUÇÃO - RDC Nº 264, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 NORMAS TÉCNICAS RELATIVO A ALIMENTOS E BEBIDAS CONFORME DECRETO Nº 12.486, DE 20 DE OUTUBRO DE 1978. NTA - 40	400	1,23	492,00
36	CX	TETA DE NEGA C/ CHOCOLATE; CAIXA 50 UNIDADES; INGREDIENTES: AÇUCAR, GORDURA VEGETAL, FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA C/ FERRO E ACIDO FOLICO, GELATINA E LEITE EM PO, FARINHA DE SOJA, SORO DE LEITE EM PO, CACAU, SAL, OLEO DE SOJA, BICARBONATO DE SODIO, UMECTANTE SORBITOL, CONSERVANTE SORBATO DE POTASSIO, AROMATIZANTES, EMULSIFICANTES LECITINA DE SOJA E INS-476; CONTEM GLUTEN; INFORMACAO NUTRICIONAL: PORCAO DE 14KG; 1 UNIDADE: VALOR CALORICO: 64 KCAL/2.	70	37,87	2.650,90
		TOTAL LOTE 14			219.607,40
LOTE 15 – EXCLUSIVO PI/ ME/EPP					
Item	UN	Descrição	Qtd.	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
01	UN	COADOR DE PANO DESCRIÇÃO COMPLETA: COADOR DE PANO DESCRIÇÃO: FILTRO DE CAFE INDUSTRIAL EM FLANELA 100% ALGODÃO. TAMANHO: INDUSTRIAL EXTRA GRANDE, COM 15 CM DE DIÂMETRO E 22 CM DE PROFUNDIDADE; FLANELA 100% ALGODÃO; CABO ISOLADO; 15 CM DE DIÂMETRO; 22 CM DE PROFUNDIDADE; TAMANHO: INDUSTRIAL EXTRA GRANDE	40	9,57	382,80
02	CX	COADOR DE PAPEL PARA CAFÉ Nº 102 DESCRIÇÃO COMPLETA: COADOR DE PAPEL PARA CAFÉ Nº 102 TIPO FILTRO, DESCARTÁVEL, FABRICADO COM 100% CELULOSE, COM COSTURA QUE EVITE RASGAR E/OU DOBRAR NO COADOR DURANTE O PREPARO, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 30 FILTROS. DEVERÁ CONSTAR EM SUA EMBALAGEM: INSTRUÇÕES DE USO, TELEFONE DO SAC, CÓDIGO DE BARRA, COMPOSIÇÃO, NÚMERO DO LOTE, VALIDADE DO PRODUTO E DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE.	350	4,64	1.624,00
03	CX	COADOR DE PAPEL PARA CAFÉ Nº 103 DESCRIÇÃO COMPLETA: COADOR DE PAPEL PARA CAFÉ Nº 103 TIPO FILTRO, DESCARTÁVEL, FABRICADO COM 100% CELULOSE, COM COSTURA QUE EVITE RASGAR E/OU DOBRAR NO COADOR DURANTE O PREPARO, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 30 FILTROS. DEVERÁ CONSTAR EM SUA EMBALAGEM: INSTRUÇÕES DE USO, TELEFONE DO SAC, CÓDIGO DE BARRA, COMPOSIÇÃO, NÚMERO DO LOTE, VALIDADE DO PRODUTO E DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE.	350	4,52	1.582,00
		TOTAL LOTE 15			3.588,80



Endereços dos locais de entrega

SERVIÇO DE ACOLHIMENTO CASA DE ESTAR Av. Quintino Bocaiúva, 1595 – Centro
CASA DE ACOLHIMENTO REVIVER Rua 13 de Maio nº 300 – Parque Bitarú
SERVIÇO DE ACOLHIMENTO ARCO-IRIS Praça Dr. Bernardino de Campos, 69 - Centro
CASA DE ACOLHIMENTO DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES Rua Ipiranga nº 25 - Centro
CENTRO POP Av. Capitão Mor Aguiar nº 436 - Centro
CREAS ÁREA INSULAR Rua Lima Machado, 245 - Centro
CREAS ÁREA CONTINENTAL Rua Frei Damião, 970 – Jardim Rio Branco
SCFV – SERVIÇO DE CONVIVÊNCIA E FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS – CLUBE DA MELHOR IDADE Praça 22 de Janeiro, Centro
SCFV - SERVIÇO DE CONVIVÊNCIA E FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS DA 3ª IDADE - VIDA FELIZ Av. Eduardo Coelho Dias nº 687 – Náutica III
SCFV - SERVIÇO DE CONVIVÊNCIA E FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS DA 3ª IDADE - RAIO DE LUZ Rua Capitão Gregório de Freitas nº 508 – Parque São Vicente
SCFV - SERVIÇO DE CONVIVÊNCIA E FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS DA 3ª IDADE - ALEGRIA DE VIVER Av. Mota Lima nº 487 (Clube Continental) – Vila Melo
SCFV - SERVIÇO DE CONVIVÊNCIA E FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS DA 3ª IDADE - VEM VIVER Rua Pref. Rodolfo Mikulasch nº 9 – Parque São Vicente
SCFV- SERVIÇO DE CONVIVÊNCIA E FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS DA 3ª IDADE - FELICIDADE Rua 03 nº 239 – Jardim Rio Branco
CRAS - CENTRO DE REFERÊNCIA DA ASSIST. SOCIAL - VILA MARGARIDA Av. Nações Unidas nº 696 – Vila Margarida
CRAS – CENTRO DE REFERÊNCIA DA ASSIST. SOCIAL -HUMAITÁ Rua Nivaldo Leite da Silva (antiga Rua 58) – Praça Estação Cidadania - Humaitá
CRAS - CENTRO DE REFERÊNCIA DA ASSIST. SOCIAL - PARQUE DAS BANDEIRAS Rua Simão Jahjah, 351 (antiga rua 4) – Parque das Bandeiras
CRAS - CENTRO DE REFERÊNCIA DA ASSIST. SOCIAL - JOQUEI CLUBE Av Senador Salgado Filho, 224 – Cidade Náutica
COORDENAÇÃO CAD. ÚNICO/PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA Rua José Bonifácio 404 – 1º andar
CRAS - CENTRO DE REFERÊNCIA DA ASSIST. SOCIAL – SÃO VICENTE (BITARÚ) Av. Marechal Deodoro, 169 – Vila Valença

OBSERVAÇÕES:

(** SOLICITAÇÕES PARCELADAS PELO PERÍODO DE 12 MESES, DE ACORDO COM A NECESSIDADE DO REQUISITANTE. AS ENTREGAS OCORRERÃO EM SUA MAIORIA MENSALMENTE. OS ENDEREÇOS DE ENTREGA SERÃO PREVIAMENTE COMUNICADOS. A OCORRÊNCIA DE TROCA DE PRODUTOS NÃO SERÃO ACEITAS SEM PRÉVIA COMUNICAÇÃO E ANUÊNCIA DESTA SECRETARIA**).



ANEXO II - (Modelo)

DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

Referente: **Pregão Eletrônico 216/22**

DECLARAÇÃO

_____(Licitante)_____, inscrito no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e CPF nº _____, DECLARA, para fins do disposto no inciso V do artigo 27 da Lei Federal nº 8.666/93, acrescido pela Lei nº 9.854/99, 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 ()

Local e data:

Assinatura e carimbo da Proponente



ANEXO III - (Minuta)

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº **/**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 216/22
PROCESSO DE COMPRA. Nº 1004/22
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 45.738/22**

INÍCIO: __/__/****

TÉRMINO: __/__/****

OBJETO: *****

FORNECEDOR: *****

CNPJ: *****.

Aos ***** dias do mês de ***** de _____, nas dependências do Departamento de Compras à Rua Frei Gaspar nº 384, sala 22 – Centro, São Vicente/SP, o Senhor ***** Pregoeiro, reuniu-se com sua equipe de apoio formada pelos servidores Sr.(a) ***** e Sr.(a) ***** , conforme estabelecido no Artigo 15 inciso II da Lei Federal nº 8666/93, Lei Federal nº 10520/2002 e Leis Municipais nº 1215-A/02 e 193131-A/07 e em face do resultado do Pregão Eletrônico nº 216/22, **RESOLVEU** registrar os preços à empresa ***** pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº ***** , com sede na ***** nº ***** , *****/** - CEP:***** , neste ato representada pelo Sr(a). ***** , inscrito no CPF/MF sob o nº ***** , nas seguintes condições:

1. DO OBJETO

1.1. Registro de preços para aquisição de Gêneros Alimentícios para abastecimento dos equipamentos da Secretaria de Desenvolvimento Social, pelo período de 12 (doze) meses, conforme as quantidades estimadas e especificações constantes do ANEXO I.

2. DO VALOR REGISTRADO

2.1. Os valores registrados na presente Ata de Registro de Preços são:

Lote	Descrição	Unid.	Qtd.	Marca	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
***	*****	****	****	*****	*****	*****

2.2. O valor total da presente Ata importa em R\$ ***** (*****).



3. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os recursos financeiros correrão por conta das seguintes contas e dotações orçamentárias (Tesouro, Estadual e Federal):

4. DA OBRIGAÇÃO DO FORNECIMENTO E DA ENTREGA DOS GÊNEROS

4.1. Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços o Detentor da Ata estará obrigado a fornecer à Contratante, sempre que por ela exigido, na forma pretendida referida na Cláusula primeira, os Gêneros alimentícios objeto do presente.

4.2. Para o fornecimento do objeto, o Detentor da Ata deverá observar as diretrizes básicas recomendadas pelas especificações dos produtos definidos no Anexo I do Edital, que fica fazendo parte integrante desta Ata.

4.3. A Contratante não estará obrigada a adquirir do Detentor da Ata uma quantidade mínima dos materiais objeto da presente Ata, ficando a seu exclusivo critério a definição da quantidade e do momento de entrega, obedecendo ao estipulado no processo licitatório.

4.4. A Prefeitura Municipal de São Vicente poderá, nos termos da legislação vigente, adquirir de outros fornecedores os produtos objeto da presente Ata, vedada, todavia, qualquer aquisição destes produtos por preços iguais ou superiores aos que poderiam ser obtidos do Detentor da Ata pela execução deste Compromisso.

4.5. A empresa Detentora da Ata de Registro de Preços deverá entregar o objeto deste certame nas condições apresentadas em sua proposta, no prazo **05 (cinco) dias úteis**, no endereço constante na Autorização de Fornecimento, contado a partir do primeiro dia útil subsequente ao recebimento da mesma, que poderá ser encaminhada pelo contratante por meio de fac-símile ou retirada pelo contratado no prazo de até 48 h após a ligação telefônica do órgão.

5. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

5.1 Esta Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses a contar da data de sua assinatura.

6. DOS PAGAMENTOS

6.1. Os pagamentos serão efetuados através de depósito bancário, na agência ***** do Banco *****, conta corrente *****.

6.2. A **Nota Fiscal Eletrônica** (arquivo eletrônico XML) e cópia do **DANFE** (Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica) em formato PDF, deverão ser emitidos para o **FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL**



CNPJ - 14.213.570/0001-74 e enviados para o e-mail seasnfe@hotmail.com antes da efetiva entrega dos materiais.

6.3. O pagamento será efetuado no prazo de **30 (trinta) dias**, mediante apresentação obrigatória da nota fiscal eletrônica (Nf-e / modelo 55), devidamente atestada pelo setor requisitante.

7. DA LEGISLAÇÃO

7.1. Esta Ata de Registro de Preços é regulamentada pela Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002, Decreto Municipal nº 2344-A e Leis Municipais nº 1215-A/02 – 1931-A/07.

8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1. Fica vedada qualquer subcontratação, bem como faturamento por parte de terceiros.

9. DAS PENALIDADES

9.1. A desistência da proposta, lance ou oferta, dentro do prazo de sua validade, a não apresentação dos Memoriais no prazo estabelecido, ou a não regularização da documentação de regularidade fiscal no prazo previsto, ou a recusa em assinar a Ata de Registro de Preços ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo e condições estabelecidos, ensejarão a cobrança pelo Município, por via administrativa ou judicial, de multa de até 30% (trinta por cento) do valor total da proposta, lance ou oferta, além da aplicação pena de suspensão temporária do direito de licitar com o Município de São Vicente, bem como o impedimento de com ele contratar, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

9.1.1. O disposto no subitem 09.01 não se aplica aos adjudicatários remanescentes que, convocados, não aceitarem assinar a Ata de Registro de Preços com o saldo do quantitativo e o período remanescente da Ata anterior.

9.2. Em caso de não cumprimento, por parte da Contratada, das obrigações assumidas, ou de infringência dos preceitos legais pertinentes, serão aplicadas, segundo a gravidade da falta, nos termos dos artigos 86, 87 e 88 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, as seguintes penalidades:

9.2.1. Advertência, sempre que forem constatadas irregularidades de pouca gravidade para as quais tenha a Contratada concorrido diretamente.

9.2.2. Multa de 0,4% (quatro décimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso na retirada da Ordem de Início dos Serviços e/ou Fornecimento, até o quinto dia corrido do atraso, após o que, a critério da



Administração, poderá ser promovida a rescisão unilateral do contrato, com aplicação de multa de até 30% (trinta por cento) do valor total do contrato.

9.2.3. Multa de 0,4% (quatro décimos por cento) por dia de atraso injustificado em iniciar os serviços, ou realizar o fornecimento, após a retirada da Autorização de Fornecimento (AF) e/ou de fornecimento, podendo resultar na rescisão unilateral do contrato pela Administração.

9.2.4. Multa de 5% (cinco por cento) do valor total da fatura mensal, sempre que, em verificação mensal, for observado atraso injustificado no desenvolvimento do serviço e/ou fornecimento, ou for constatado descumprimento de quaisquer das outras obrigações assumidas pela Contratada, podendo resultar, em caso de reincidência, na rescisão unilateral do contrato pela Administração.

9.2.5. Suspensão temporária do direito de licitar com o Município de São Vicente, bem como impedimento de com ele contratar, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, e declaração de inidoneidade, na hipótese de prática de atos ilícitos ou falta grave, tais como apresentar documentação inverossímil ou cometer fraude, independentemente da aplicação de outras penalidades previstas neste subitem.

9.2.6. Em caso de rescisão unilateral do contrato pela Administração, decorrente do que prevêm os subitens 9.2.2. a 9.2.4., ou de qualquer descumprimento de outra cláusula contratual, será aplicada, garantida a defesa prévia, multa de até 30% (trinta por cento) do valor total do contrato, de acordo com a gravidade da infração.

9.2.7. Nos casos de declaração de inidoneidade, a licitante poderá, após decorrido o prazo de 05 (cinco) anos de sua declaração, requerer a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida se a licitante ou contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes.

9.3. As multas serão, após regular processo administrativo, descontadas dos créditos da empresa contratada ou, se for o caso, cobrada administrativa ou judicialmente.

9.4. As multas poderão ser cumulativas, reiteradas e aplicadas em dobro, sempre que se repetir o motivo.

9.5. As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a das demais, quando cabíveis.

9.6. As penalidades previstas nesta cláusula têm caráter de sanção administrativa, não eximindo a Contratada de reparar os prejuízos que seu ato venha a acarretar ao CONTRATANTE.

9.7. O descumprimento parcial ou total, por uma das partes, das obrigações que lhes correspondam, não será considerado inadimplemento contratual se tiver ocorrido por motivo de caso fortuito ou de força maior, devidamente justificados e comprovados. O caso fortuito, ou de força maior, verifica-se no fato necessário, cujo efeito não era possível evitar, ou impedir, nos termos do parágrafo único do art. 393 do Código Civil.



10. DA RESCISÃO

10.01. A Prefeitura poderá rescindir unilateralmente a presente Ata nas hipóteses previstas nos artigos 77, 78, incisos I a XII, e 79 da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações, sem que caiba ao Detentor da Ata direito a qualquer indenização, sem prejuízo das penalidades pertinentes.

11. DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

11.1. O Detentor da Ata é obrigado a:

11.1.1. Assumir integral responsabilidade pelos encargos fiscais, trabalhistas, previdenciários e comerciais incidentes ou que venham a incidir sobre o objeto do presente Pregão, bem como atender as necessidades de alimentação, transporte estadia dos profissionais empregados.

11.1.2. A inadimplência da licitante, com referência aos encargos estabelecidos neste item, não transfere à Prefeitura Municipal de São Vicente a responsabilidade por seu pagamento, tampouco impedirá a continuidade regular do objeto desta Ata.

11.1.3. Responsabilizar-se por eventuais danos causados diretamente à contratante, ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo.

11.1.4. A fiscalização e acompanhamento exercidos pela contratante não excluem a responsabilidade da contratada adjudicatária.

11.1.5. Fornecer todos os gêneros em perfeitas condições de uso.

11.1.6. Arcar com todas e quaisquer despesas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto desta Ata.

11.2. A Contratante é obrigada a:

11.2.1. Efetuar os pagamentos conforme estabelecido na cláusula sexta.

11.2.2. Comunicar antecipadamente, por escrito, à licitante vencedora, qualquer eventual alteração quanto ao fornecimento do objeto licitado.

11.2.3. O fiscal de contrato e o seu substituto serão indicados formalmente pela chefia da unidade demandante dos serviços, obras ou materiais objeto do contrato, dentre servidores efetivos, designados por meio de Portaria do Titular do órgão requisitante.

12. DO REAJUSTE



12.1. O preço apresentado é fixo e irrevogável, e será registrado pelo período de 12 (doze) meses, contados da assinatura da ATA.

13. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1. A presente Ata não obriga a ADMINISTRAÇÃO a firmar contratações nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitações específicas para a aquisição do objeto, obedecida a legislação pertinente, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência de fornecimento, em igualdades de condições. Qualquer alteração na presente Ata somente poderá ser realizada mediante Termo Aditivo formalizado entre as partes.

14. DO FORO

14.1. Fica eleito o Foro da Comarca de São Vicente com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir qualquer questão extrajudicial oriunda desta Ata de Registro de Preços ou execução do ajuste, não resolvidos na esfera administrativa.

E por estarem de acordo, subscrevem a presente Ata em 03 (três) vias, na presença de duas testemunhas abaixo nomeadas, para o fim de produzir todos os efeitos legais.

São Vicente, Cidade Monumento da História Pátria, *Cellula Mater* da Nacionalidade, em ____ de _____ de _____.

Contratante

Detentor da Ata

Testemunhas:

a) _____

b) _____



ANEXO IV
TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: _____

DETENTOR DA ATA: _____

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº (DE ORIGEM): _____

OBJETO: _____

ADVOGADO (S)/ Nº OAB/e-mail: (*) _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____



**RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA
DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Pelo Detentor da Ata:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

(*) Facultativo. Indicar quando já constituído, informando, inclusive, o endereço eletrônico.



ANEXO V – DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE:

CNPJ Nº:

DETENTOR DA ATA:

CNPJ Nº:

ATA Nº (DE ORIGEM):

DATA DA ASSINATURA:

VIGÊNCIA:

OBJETO:

VALOR (R\$):

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

Em se tratando de obras/serviços de engenharia:

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, em especial, os a seguir relacionados, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados:

- a) memorial descritivo dos trabalhos e respectivo cronograma físico-financeiro;
- b) orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;
- c) previsão de recursos orçamentários que assegurem o pagamento das obrigações decorrentes de obras ou serviços a serem executados no exercício financeiro em curso, de acordo com o respectivo cronograma;
- d) comprovação no Plano Plurianual de que o produto das obras ou serviços foi contemplado em suas metas;
- e) as plantas e projetos de engenharia e arquitetura.

LOCAL e DATA:

RESPONSÁVEL: (nome, cargo, e-mail e assinatura)



ANEXO VI – CADASTRO DO RESPONSÁVEL – CONTRATANTE / DETENTOR DA ATA

Ata de Registro de Preços nº **/**

CONTRATANTE:

DETENTOR DA ATA:

OBJETO:

Nome:

Cargo:

R.G. nº:

Data de nascimento:

C.P.F. nº:

Endereço Residencial:

Telefone Residencial:

E-mail pessoal:

E-mail institucional:

São Vicente, *****
