**PREGÃO (PRESENCIAL) N° 011/2019**

**EDITAL Nº 013/2019**

**TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM**

**PROCESSO N° 013/2019**

**OBJETO:** A presente licitação tem por objeto, o Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios, para a Cozinha Piloto, localizada na Rua Padre Moises de Miranda nº 662 – Bairro Centro, conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I.

**DATA DA REALIZAÇÃO: 21/03/2019.**

**HORÁRIO DE INÍCIO: 08h30.**

**LOCAL DA REALIZAÇÃO DA SESSÃO**: **DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES**, localizado na Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – CEP 17.190-000 – Reginópolis – SP. A sessão será conduzida pelo Pregoeiro, com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do Processo n° 013/2019.

**ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES**: **DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES**, localizado na Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – CEP 17.190-000 – Reginópolis – SP – Telefone (0XX14) 3589-9200 – E-mail: [compras@reginopolis.sp.gov.br](mailto:compras@reginopolis.gov.br).

A **SENHORA CAROLINA ARAUJO DE SOUSA VERÍSSIMO, PREFEITA MUNICIPAL DE REGINÓPOLIS, ESTADO DE SÃO PAULO**, torna público que se acha aberta, neste Município de Reginópolis, licitação na modalidade **PREGÃO (PRESENCIAL)**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, objetivando o Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios, para a Cozinha Piloto, localizada na Rua Padre Moises de Miranda nº 662 – Bairro Centro, conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I,que será regida pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, pelo Decreto Estadual nº 49.722, de 24 de junho de 2005, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei Estadual nº 6.544, de 22 de novembro de 1989, do Decreto Estadual nº 47.297, de 6 de novembro de 2002, do Decreto Estadual nº 47.945, de 16 de julho de 2003, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e seus anexos.

Integram este Edital os Anexos de I a VI.

**1 – PARTICIPAÇÃO**

**1.1** – **PARA OS ITENS NºS 1 AO 120 (COTA PRINCIPAL):** poderão participar deste Pregão empresas do ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação que atenderem às exigências de habilitação. **PARA OS ITENS NºS 121 AO 240 (COTA RESERVADA DE ATÉ 25%, EM CUMPRIMENTO AO INCISO III DO ARTIGO 48 DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006, E ALTERAÇÕES):** somente poderão participar deste Pregão microempresas e empresas de pequeno porte do ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação que atenderem às exigências de habilitação.

**1.2** – Além das vedações estabelecidas pelo artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/93, não será permitida a participação de empresas:

**a)** Estrangeiras que não funcionem no País;

**b)** Reunidas sob a forma de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

**c)** Impedidas e suspensas de licitar e/ou contratar nos termos do inciso III do artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, do artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02 e da Súmula n° 51 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo;

**d)** Impedidas de licitar e contratar nos termos do artigo 10 da Lei Federal nº 9.605/98 e impedidas de contratar para os fins estabelecidos pela Lei Estadual nº 10.218/99;

**e)** Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas.

**f)** Não consideradas microempresas ou empresas de pequeno porte nos termos da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14, (este subitem é aplicável somente para os licitantes que ofertarem propostas para os itens nºs 121 ao 240).

**2 – CREDENCIAMENTO**

**2.1** – Por ocasião da fase de credenciamento dos licitantes, deverá ser apresentado o que se segue:

**2.1.1** – Quanto aos representantes:

**a)** Tratando-se de **Representante Legal** (sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado), instrumento constitutivo da empresa registrado na Junta Comercial, ou tratando-se de sociedade simples, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

**b)** Tratando-se de **Procurador**, instrumento público de procuração ou instrumento particular do representante legal que o assina, do qual constem poderes específicos para formular ofertas e lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame. No caso de instrumento particular, o procurador deverá apresentar instrumento constitutivo da empresa na forma estipulada no subitem “a”;

**c)** O representante (legal ou procurador) da empresa interessada deverá identificar-se exibindo documento oficial que contenha foto;

**d)** O licitante que não contar com **representante** presente na sessão ou, ainda que presente, não puder praticar atos em seu nome por conta da apresentação de documentação defeituosa, ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de interpor recurso, ficando mantido, portanto, o preço apresentado na proposta escrita, que há de ser considerada para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço por item;

**e)** Encerrada a fase de credenciamento pelo Pregoeiro, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários;

**f)** Será admitido apenas **01 (um) representante** para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar apenas um licitante credenciado.

**2.1.2** – Quanto ao pleno atendimento aos requisitos de habilitação:

**Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação** e inexistência de qualquer fato impeditivo à participação, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo IV** deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes nº 01 (Proposta) e nº 02 (Habilitação).

**2.1.3** – Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte:

**Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte** visando ao exercício dos direitos previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/06, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo V** deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes nº 01 (Proposta) e nº 02 (Habilitação).

**3 – FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

A Proposta e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados separadamente, em dois envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa os seguintes dizeres:

|  |  |
| --- | --- |
| **DENOMINAÇÃO:**  **ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA**  **PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2019**  **PROCESSO Nº 013/2019** | **DENOMINAÇÃO:**  **ENVELOPE Nº 02 – HABILITAÇÃO**  **PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2019**  **PROCESSO Nº 013/2019** |

**4 – PROPOSTA**

**4.1 –** As propostas deverão ser enviadas por meio eletrônico disponível no endereço www.reginopolis.sp.gov.br, desde a divulgação da íntegra do Edital no referido endereço eletrônico, até o dia e horário previstos no preâmbulo para a abertura da sessão pública.

**4.2 –** O **Anexo II** deverá ser utilizado para a apresentação da Proposta, datilografado ou impresso, em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas, sem cotações alternativas, datado e assinado pelo licitante ou seu representante legal.

**4.3 –** A proposta deverá conter as seguintes indicações:

**4.3.1 –** A denominação, endereço/CEP, e-mail, telefone, CNPJ do licitante e data;

**4.3.2 –** **Preço Unitário e Preço Total dos Itens**,em algarismos, expressos em moeda corrente nacional, apurados à data de sua apresentação, incluindo, além do lucro, todas as despesas resultantes de impostos, taxas, tributos, fretes e demais encargos, assim como todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas com o integral fornecimento do objeto da presente licitação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária;

**a)** O preço ofertado deverá ser apresentado com precisão de duas casas decimais;

**4.3.3 –** Indicação de marca e procedência dos itens ofertados, em conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência – Anexo I deste Edital.

**4.4 –** As entregas deverão ocorrer em até 10 (dez) dias corridos, contados da data do recebimento da Autorização de Compras ou de Fornecimento, conforme o caso, pela **DETENTORA**, sendo que eventuais pedidos de prorrogação deverão ser protocolados, antes do vencimento do prazo de entrega, devidamente justificados pela **DETENTORA**, para serem submetidos à apreciação superior.

**4.5 –** O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias contados a partir da data de sua apresentação.

**4.6 –** O objeto ofertado deverá atender, sob as penas da lei, a todas as especificações exigidas no Termo de Referência – Anexo I deste Edital.

**4.7 –** Não serão admitidas cotações inferiores às quantidades previstas neste Edital.

**4.8 –** Não será obrigatória apresentação de proposta para todos os itens, podendo o licitante apresentar proposta somente para o item de seu interesse.

**5 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

O julgamento da Habilitação se processará após a fase de lances e negociação, mediante o **exame dos documentos a seguir relacionados**, os quais dizem respeito a:

**5.1 – HABILITAÇÃO JURÍDICA**:

**a)** Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual (ou cédula de identidade em se tratando de pessoa física não empresária);

**b)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, tratando-se de sociedade empresária;

**c)** Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedade empresária;

**d)** Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

**e)** Decreto de autorização, tratando-se de sociedade estrangeira no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedida pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

**5.2** – **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

**a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

**b)** Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativo à sede ou ao domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

**c)** Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive às contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;

**d)** Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual, da sede ou do domicílio do licitante, relativa aos tributos incidentes sobre o objeto desta licitação;

**e)** Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

**f)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeito de Negativa.

A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, porém, será obrigatória a apresentação durante a fase de habilitação dos documentos exigidos neste subitem, ainda que os mesmos veiculem restrições impeditivas à referida comprovação.

Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogáveis por igual período, a critério deste Município de Reginópolis, para a regularização da documentação, com emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa. A não regularização da documentação implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais, procedendo-se à convocação dos licitantes remanescentes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório.

**5.3** – **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

**a)** Certidão negativa de falência e concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

**b)** Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

**b.1)** Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

**5.4** – **OUTRAS COMPROVAÇÕES**

Declarações subscritas por representante legal do licitante, elaboradas em papel timbrado, conforme modelo mostrado no Anexo VI deste Edital, atestando que:

**a)** Nos termos do inciso V do artigo 27 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações, a empresa encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal;

**b)** A empresa atende às normas relativas à saúde e segurança no Trabalho, para os fins estabelecidos pelo parágrafo único do artigo 117 da Constituição do Estado de São Paulo;

**c)** Está ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto ao Município de Reginópolis, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da execução do contrato serão efetuadas no endereço que constar em seu preâmbulo. Caso a empresa não seja encontrada, será notificada pelo Diário Oficial do Município de Reginópolis, conforme Termo de Ciência e de Notificação, Anexo ao Contrato;

**d)** Para o caso de empresas em recuperação judicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;

**e)** Para o caso de empresas em recuperação extrajudicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar comprovação documental de que as obrigações do plano de recuperação extrajudicial estão sendo cumpridas;

**f)** Para microempresas ou empresas de pequeno porte: a empresa não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, cujos termos declara conhecer na íntegra.

**5.5 – DISPOSIÇÕES GERAIS**

**5.5.1 –** Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, este Município de Reginópolis aceitará como válidas as expedidas até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

**5.5.2 –** Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

**a)** Caso o licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, seja **DETENTOR** da Ata de Registro de Preços, deverá apresentar toda documentação de habilitação de ambos os estabelecimentos.

**6 – DA SESSÃO PÚBLICA E DO JULGAMENTO**

**6.1** – No dia e horário previstos neste Edital, o Pregoeiro dará início à sessão pública, iniciando-se pela fase de credenciamento dos licitantes interessados em participar deste certame, ocasião em que serão apresentados os documentos indicados no item 2.1.

**6.2** – Encerrada a fase de credenciamento, os licitantes entregarão ao Pregoeiro os **Envelopes nº 01** e **nº 02**, contendo, cada qual, separadamente, a Proposta de Preços e a Documentação de Habilitação.

**6.3** – O julgamento será feito pelo critério de **menor preço por item**, observadas as especificações técnicas e parâmetros mínimos definidos neste Edital.

**6.3.1** – Havendo divergência entre os valores, prevalecerá o **preço total por item por extenso** e as correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

**6.4** – A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

**6.4.1 –** Sendo **desclassificadas** as propostas:

**a)** Cujo objeto não atenda às especificações, aos prazos e às condições fixadas neste Edital;

**b)** Que apresentem preço baseado em proposta dos demais licitantes;

**c)** Que contiverem cotação de objeto diverso daquele constante neste Edital;

**f)** Do licitante não considerado, nos termos da lei, microempresa ou empresa de pequeno porte (esta alínea é aplicável para os itens nºs 121 ao 240).

**6.4.2 –** A desclassificação se dará por decisão motivada do Pregoeiro.

**6.5** – Na hipótese de desclassificação de todas as propostas, o Pregoeiro dará por encerrado o certame, lavrando-se ata a respeito.

**6.6** – As propostas classificadas serão selecionadas para a **etapa de lances**, com observância dos seguintes critérios:

**6.6.1** – Seleção da proposta de menor preço por item e das demais com preços até **10%** (dez por cento) superiores àquela;

**6.6.2** – Não havendo pelo menos **três** propostas nas condições definidas no item anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de **três**. No caso de empate das propostas, serão admitidas todas estas, independentemente do número de licitantes;

**6.6.3** – O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma verbal e seqüencial, a partir do autor da proposta de maior preço e, os demais, em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de **sorteio** no caso de empate de preços;

**a)** O licitante sorteado em primeiro lugar escolherá a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

**6.7 –** Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, ou em valores distintos e decrescentes inferiores ao do último valor apresentado pelo próprio licitante ofertante, observadas, em ambos os casos, as reduções mínimas, conforme Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I, aplicáveis, inclusive, em relação ao primeiro lance formulado, prevalecendo o primeiro lance recebido quando ocorrerem 02 (dois) ou mais lances do mesmo valor;

**6.7.1 –** A aplicação do valor de redução mínima entre os lances incidirá sobre o preço unitário.

**6.7.2** – A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

**6.8 –** Se houver **empate**, será assegurado o **exercício do direito de preferência às microempresas e empresas de pequeno porte**, nos seguintes termos:

**6.8.1 –** Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada;

**6.8.2 –** A microempresa ou empresa de pequeno porte cuja proposta for mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da fase de lances, situação em que sua proposta será declarada a melhor oferta;

**a)** Para tanto, será convocada para exercer seu direito de preferência e apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, a contar da convocação do Pregoeiro, sob pena de preclusão;

**b)** Se houver equivalência dos valores das propostas apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 6.8.1 será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta;

**b.1)** Entende-se por equivalência dos valores das propostas as que apresentarem igual valor, respeitada a ordem de classificação.

**6.8.3 –** O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

**6.8.4 –** Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, retomar-se-ão, em sessão pública, os procedimentos relativos à licitação, nos termos do disposto no artigo 4º, inciso XXIII, da Lei nº 10.520/02, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte cujas propostas se encontrem no intervalo estabelecido no subitem **6.8.1**;

**a)** Não configurada a hipótese prevista neste subitem, será declarada a melhor oferta aquela proposta originalmente vencedora da fase de lances

**6.9** – Após a fase de lances serão **classificadas**, na **ordem crescente dos valores**, as propostas não selecionadas por conta da regra disposta no item 6.6.1, e aquelas selecionadas para a etapa de lances, considerando-se para estas, o último preço ofertado.

**6.10** – Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades legais cabíveis.

**6.11** – O Pregoeiro poderá **negociar** com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.

**6.12** – Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a **aceitabilidade do menor preço por item**, decidindo motivadamente a respeito;

**6.13** – Considerada aceitável a oferta de menor preço por item, no momento oportuno, a critério do Pregoeiro, será verificado o atendimento do licitante às condições habilitatórias estipuladas neste Edital;

**6.14** – Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação efetivamente entregues, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, sendo vedada a apresentação de documentos novos.

**6.15** – A verificação será certificada pelo Pregoeiro, anexando aos autos documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

**6.16** – Este Município de Reginópolis não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, o licitante será inabilitado.

**6.17** – Constatado o atendimento pleno aos requisitos de habilitação previstos neste Edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor.

**6.18** – Se a oferta de menor preço por item não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, podendo negociar com os respectivos autores, até a apuração de uma proposta que, verificada sua aceitabilidade e a habilitação do licitante, será declarada vencedora.

**6.19** – Da sessão será lavrada ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes.

**6.20** – O Pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas, da documentação, e declarações apresentadas, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

**6.21** – Havendo redução do valor inicialmente ofertado decorrente de lances e/ou negociação, a licitante vencedora deverá protocolar no **DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES**, localizado na Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – CEP 17.190-000 – Reginópolis – SP, aos cuidados da Comissão de Licitações, até o segundo dia útil seguinte contado da data de adjudicação do objeto, os novos preços unitários e totais para a aquisição, nos moldes do Anexo II deste Edital, respeitada a proporção de redução dos preços;

**6.21.1** – Se a licitante vencedora do certame deixar de cumprir a obrigação estabelecida neste subitem 6.21, no prazo ali mesmo assinalado, os preços unitários finais válidos para a contratação serão apurados por este Município de Reginópolis, com a aplicação do percentual que retrate a redução obtida entre o valor total oferecido na proposta inicial e o valor total final obtido no certame, indistintamente, sobre cada um dos preços unitários ofertados na referida proposta.

**7 – DA FASE DE HABILITAÇÃO**

**7.1 –** Na fase de habilitação:

**a)** O Pregoeiro verificará os documentos indicados no Item 5 – **DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO** deste Edital;

**b)** Caso os documentos constantes não atendam aos requisitos estabelecidos no Item 5 deste Edital, o Pregoeiro verificará a possibilidade de suprir ou sanar eventuais omissões ou falhas, mediante consultas efetuadas por outros meios eletrônicos hábeis de informações;

**b.1)** Tal verificação será certificada pelo Pregoeiro na ata da sessão pública, devendo ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente certificada e justificada;

**c)** Este Município de Reginópolis não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos hábeis de informações no momento da verificação a que se refere à alínea “b”, ressalvada a indisponibilidade de seus próprios meios. Na hipótese de ocorrerem essas indisponibilidades e/ou não sendo supridas ou saneadas as eventuais omissões ou falhas na forma prevista na alínea “b”, o licitante será inabilitado, mediante decisão motivada;

**d)** Os documentos poderão ser apresentados em cópia simples, desde que acompanhados dos originais para que sejam autenticados por servidor da administração, ou por publicação em órgão da imprensa oficial;

**e)** A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura da Ata de Registro de Preços, porém, será obrigatória durante a fase de habilitação a apresentação dos documentos indicados no subitem 5.2, ainda que veiculem restrições impeditivas à referida comprovação;

**e.1)** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogáveis por igual período, a critério deste Município de Reginópolis, para a regularização da documentação com emissão de certidões negativas ou positivas com efeito de negativa;

**e.2)** A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem “e.1” implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório;

**f)** Constatado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos no Edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor do certame.

**7.2 –** Se o licitante desatender às exigências para a habilitação, o Pregoeiro, respeitada a ordem de classificação, examinará a oferta subsequente de menor preço por item, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

**8 – IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, RECURSO, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**8.1** – Até **02** (dois) **dias úteis anteriores** à data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá, solicitar esclarecimentos ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

**8.2** – Eventual impugnação deverá ser dirigida ao subscritor deste Edital e **protocolada** na Seção de Licitações;

**8.2.1 –** Admite-se impugnação por intermédio de e-mail ([compras@reginopolis.sp.gov.br](mailto:compras@reginopolis.sp.gov.br)), ficando a validade do procedimento condicionada à protocolização do original no **DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES**, localizado na Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – CEP 17.190-000 – Reginópolis – SP – Telefone (0XX14) 3589-9200, no prazo de 48 horas de seu envio

**8.2.2** – Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização da sessão pública.

**8.3** – A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado este Edital, implicará na plena aceitação, por parte das interessadas, das condições nele estabelecidas.

**8.4** – Dos atos do Pregoeiro cabem recurso, devendo haver manifestação verbal imediata na própria sessão pública, com o devido registro em ata da síntese da motivação da sua intenção, abrindo-se então o prazo de **três dias** que começará a correr a partir do dia em que houver expediente neste Município de Reginópolis para a apresentação das razões, por meio de memoriais, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões, em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

**8.4.1** – Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro encaminhará os autos devidamente fundamentado à autoridade competente.

**8.4.2** – O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

**8.4.3** – Os recursos devem ser protocolados no **DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES**, localizado na Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – CEP 17.190-000 – Reginópolis – SP, aos cuidados da Comissão de Licitações e dirigidos a Prefeita Municipal.

**8.4.4** – Admite-se recursos por intermédio de e-mail ([compras@reginopolis.sp.gov.br](mailto:compras@reginopolis.sp.gov.br)), ficando a validade do procedimento condicionada à protocolização do original, no respectivo **DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES**, localizado na Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – CEP 17.190-000 – Reginópolis – SP, no prazo de **48 horas**.

**8.5 –** Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente, no interesse público, adjudicará o objeto do certame ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

**8.6 –** A ausência de manifestação imediata e motivada pelo licitante na sessão pública importará na decadência do direito de recurso, na adjudicação do objeto do certame ao licitante vencedor e no encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

**9 – ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CONTRATAÇÕES**

**9.1 –** A Ata de Registro de Preços deverá registrar o(s) preço(s) e o(s) fornecedor(es), com observância da ordem de classificação, as quantidades e as condições que serão observadas nas futuras contratações.

**9.2 –** O prazo de validade do registro de preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da publicação da respectiva Ata.

**9.3 –** A Ata de Registro de Preços deverá ser assinada pelos eventuais beneficiários no prazo de 05 (cinco) dias corridos, a partir da convocação. O proponente que deixar de fazê-lo no prazo estabelecido, dela será excluído;

**9.3.1 –** Terão preços registrados tanto o licitante vencedor, quanto os demais que aceitaram fornecer aos preços unitários daquele, desde que devidamente habilitados, respeitadas as quantidades licitadas e a ordem de classificação do certame;

**9.3.2 –** Colhidas as assinaturas, este Município de Reginópolis providenciará a imediata publicação da Ata e, se for o caso, do ato que promover a sua exclusão.

**9.4 –** A existência de preços registrados não obriga este Município de Reginópolis 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.

**9.5 –** Assegurados o contraditório e a ampla defesa, a empresa **DETENTORA** terá seu Registro de Preços cancelado quando:

**a)** Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

**b)** Recusar-se a assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo estabelecido por este Município de Reginópolis, sem justificativa aceitável;

**c)** Não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

**d)** For suspensa de licitar e/ou impedida de contratar nos termos do inciso III do artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, do artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02 e da Súmula nº 51 do Tribunal de Contas do Estado e São Paulo;

**e)** For impedida de licitar e contratar nos termos do artigo 10 da Lei Federal nº 9.605/98 e impedida de contratar para os fins estabelecidos pela Lei Estadual nº 10.218/99;

**f)** For declarada inidônea pelo Poder Público e não reabilitada.

**9.6 –** Independentemente das previsões retro indicadas, a **DETENTORA** poderá solicitar o cancelamento de seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha a comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

**9.7 –** A(s) **DETENTORA**(S) incluída(s) na Ata de Registro de Preços estará(ão) obrigada(s) a fornecer nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos anexos e na própria ata.

**9.8 –** Os pedidos de fornecimento ocorrerão de acordo com as necessidades deste Município de Reginópolis e por meio da emissão de Autorização de Compras ou de Fornecimento, conforme o caso, e a respectiva Nota de Empenho.

**a)** A **DETENTORA** deverá retirar o instrumento de compra no prazo de até 05 (cinco) dias corridos, contados da convocação;

**b)** A expedição da Autorização de Compras ou de Fornecimento fica condicionada a atualização, pela **DETENTORA**, de sua regularidade fiscal e trabalhista;

**c)** Se as certidões apresentadas para habilitação estiverem válidas a **DETENTORA** estará dispensada de atualizá-las.

**9.9 –** A **DETENTORA** que, convocada, recusar-se injustificadamente a retirar a Autorização de Compras ou de Fornecimento no prazo marcado, terá seu Registro de Preços cancelado, sendo-lhe aplicável a multa pela inexecução do ajuste.

**9.10 –** Constituem também condições para a celebração das contratações:

**a)** Somente no caso de empresa em situação de recuperação judicial: apresentação de cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;

**b)** Somente no caso de empresa em situação de recuperação extrajudicial: apresentação de comprovação documental de que as obrigações do plano de recuperação extrajudicial estão sendo cumpridas

**10 – DAS HIPÓTESES DE RETOMADA DA SESSÃO PÚBLICA**

**10.1 –** Serão convocados os demais licitantes classificados para participar de nova sessão pública do Pregão com vistas à celebração da contratação, quando a(s) **DETENTORA**(S):

**a)** Se recusar(em) a assinar a Ata de Registro de Preços ou quando convocada(s) à assinatura, dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar(em) comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, ou não atender(em) a todas as condições para a celebração da contratação;

**b)** No caso de microempresa(s) e/ou empresa(s) de pequeno porte declarada(s) vencedora(s) com irregularidade fiscal e/ou trabalhista, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e alterações, deixar(em) de apresentar a documentação de regularidade fiscal e trabalhista para fins de assinatura da Ata de Registro de Preços.

**10.2 –** A nova sessão será realizada em prazo, não inferior a 03 (três) dias úteis, contados da divulgação do aviso.

**10.3 –** A divulgação do aviso ocorrerá por publicação no Diário Oficial do Município de Reginópolis e no endereço eletrônico www.reginopolis.sp.gov.br.

**10.4 –** Na sessão, respeitada a ordem de classificação, passar-se-á diretamente à fase de negociação.

**11 – CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E RECEBIMENTO**

**11.1 –** A **DETENTORA** obriga-se a fornecer o objeto desta licitação, conforme especificações e condições estabelecidas neste Edital, em seus anexos e na proposta apresentada, prevalecendo, no caso de divergência, as especificações e condições estabelecidas no Edital.

**11.2 –** Correrão por conta da **DETENTORA** as despesas para efetivo atendimento ao objeto licitado, tais como embalagens, seguro, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários e a entrega deverá ocorrer sem prejuízo dos serviços normais do Município de Reginópolis.

**11.3 –** As entregas deverão ocorrer em até 10 (dez) dias corridos, contados da data do recebimento da Autorização de Compras ou de Fornecimento, conforme o caso, pela **DETENTORA**, no endereço da Rua Padre Moises de Miranda nº 662 – Bairro Centro, na Cozinha Piloto.

**11.4 –** Os produtos entregues deverão ser novos e acondicionados em suas embalagens originais.

**11.5 –** Eventuais pedidos de prorrogação deverão ser protocolados, antes do vencimento do prazo de entrega, devidamente justificados pela **DETENTORA**, para serem submetidos à apreciação superior.

**11.6 –** Constatadas irregularidades no objeto, este Município de Reginópolis, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

**11.6.1 –** Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do Termo de Referência – Anexo I do Edital, com determinação de sua substituição/correção;

**11.6.2 –** Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades ou de partes.

**11.7 –** As irregularidades deverão ser sanadas pela **DETENTORA**, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis da data de recebimento por ela da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente ofertado.

**11.8 –** O Termo de Recebimento será expedido em até 05 (cinco) dias contados da data de entrega dos produtos, caso não haja qualquer irregularidade.

**11.9 –** O recebimento não exime a **DETENTORA** de sua responsabilidade, na forma da lei, pela qualidade, correção e segurança dos produtos entregues.

**12 – FORMA DE PAGAMENTO**

**12.1 –** O pagamento será efetuado em 30 (trinta) dias corridos, após expedição do Termo de Recebimento, juntamente com a Nota Fiscal, em caso de conformidade com o Termo de Referência. O pagamento será efetuado pela **TESOURARIA** do Município de Reginópolis, através do Banco do Brasil S.A., em conta corrente da **DETENTORA**.

**12.1.1 –** Conforme legislação vigente, ficam obrigados a emitir Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, os contribuintes que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações destinadas à Administração Pública direta ou indireta.

**12.2 –** Não será iniciada a contagem de prazo, caso os documentos fiscais apresentados ou outros necessários à contratação contenham incorreções;

**12.2.1 –** A contagem do prazo para pagamento considerará dias corridos e terá início e encerramento em dias de expediente neste Município de Reginópolis.

**12.3 –** Para efeito de pagamento, a **DETENTORA** encaminhará os documentos de cobrança para o responsável pelo acompanhamento e recebimento.

**12.4 –** Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitada à **DETENTORA**, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada para o responsável pelo acompanhamento e recebimento no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

**12.4.1 –** Caso a **DETENTORA** não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

**12.5 –** No caso de a **DETENTORA** encontrar-se em situação de recuperação judicial, deverá apresentar declaração, relatório ou documento equivalente de seu administrador judicial, ou, se o administrador judicial for pessoa jurídica, do profissional responsável pela condução do processo, de que está cumprindo o plano de recuperação judicial.

**12.6 –** No caso de a **DETENTORA** encontrar-se em situação de recuperação extrajudicial, junto com os demais comprovantes, deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.

**13 – SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO**

**13.1 –** Ficará impedida de licitar e contratar, nos termos da Súmula n° 51 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, a pessoa física ou jurídica que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

**14 – DISPOSIÇÕES FINAIS**

**14.1** – As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre os licitantes, desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

**14.2** – O resultado deste Pregão e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos à publicação, serão divulgados no Diário Oficial do Município de Reginópolis e no endereço eletrônico www.reginopolis.sp.gov.br.

**14.3** – Após a publicação da Ata de Registro de Preços, os envelopes contendo os documentos de habilitação, não abertos, ficarão à disposição para retirada, pelo prazo de 05 (cinco) dias, findo o qual serão inutilizados.

**14.4** – Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

**14.5** – Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o Foro da Comarca de Pirajuí, Estado de São Paulo.

**REGINÓPOLIS, QUARTA-FEIRA, 06 DE MARÇO DE 2019.**

**CAROLINA ARAUJO DE SOUSA VERÍSSIMO**

**PREFEITA MUNICIPAL DE REGINÓPOLIS**

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2019**

**1 – OBJETO:**

A presente licitação tem por objeto, o Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios, para a Cozinha Piloto, localizada na Rua Padre Moises de Miranda nº 662 – Bairro Centro, conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I.

**2 – DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA**

**2.1 –** As entregas deverão ocorrer em até 10 (dez) dias corridos, contados da data do recebimento da Autorização de Compras ou de Fornecimento, conforme o caso, pela **DETENTORA**.

**2.1.1 –** Eventuais pedidos de prorrogação deverão ser protocolados, antes do vencimento do prazo de entrega, devidamente justificados pela **DETENTORA**, para serem submetidos à apreciação superior.

**2.2 –** Caberá a **DETENTORA**:

**2.2.1 –** Arcar com as despesas de carga e descarga e de frete referentes às entregas dos produtos, inclusive as decorrentes da devolução e reposição dos produtos recusados por não atenderem ao edital;

**2.2.2 –** Responder por quaisquer danos causados aos empregados ou a terceiros, oriundos de sua culpa ou dolo durante o fornecimento do objeto deste termo, os quais não serão excluídos ou reduzidos em decorrência do acompanhamento exercido por este Município de Reginópolis;

**2.2.3 –** Atender a toda a legislação vigente (no âmbito federal, estadual e municipal) durante o fornecimento do objeto deste instrumento.

**2.2.4 –** Disponibilizar pessoal suficiente e adequado para o desembarque e para a entrega dos produtos;

**2.2.5 –** Aceitar nas mesmas condições contratuais acréscimos ou supressões no objeto, nos termos do artigo 65, § 1°, da Lei Federal n° 8.666/1993, com suas posteriores alterações;

**2.2.6 –** Entregar os produtos nos exatos termos constantes no edital e na proposta ofertada, principalmente no tocante à unidade de fornecimento e à marca indicada durante o certame licitatório, sob pena de recusa de recebimento.

**2.2.7 –** Manter durante toda a execução contratual, compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se algum documento perder a validade.

**2.3 –** O objeto deverá ser entregue observando-se as seguintes condições:

**a)** Disponibilizar pessoal suficiente e adequado para o desembarque e para a entrega dos produtos.

**2.3.1 –** Local de entrega: Rua Padre Moises de Miranda nº 662 – Bairro Centro;

**2.3.2 –** Horário de recebimento: das 08h00 às 11h00 e das 13h00 às 17h00.

**3 – DO RECEBIMENTO:**

**3.1 –** O recebimento definitivo não exime a Contratada de sua responsabilidade, na forma da lei, pela qualidade, correção e segurança do objeto.

**3.2 –** Constatadas irregularidades no objeto, este Município de Reginópolis, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

**3.2.1 –** Rejeitá-lo, no todo ou em parte, se não corresponder às especificações deste Termo de Referência, determinando sua substituição;

**3.2.2 –** Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades ou de partes.

**3.3 –** As irregularidades deverão ser sanadas no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento pela **DETENTORA** da notificação, por escrito, mantido o preço inicialmente ofertado.

**4 –** **CÓDIGO, DISCRIMINAÇÃO, UNIDADE, QUANTIDADES, PREÇOS ESTIMADOS E REDUÇÕES MÍNIMAS**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **CÓDIGO** | **DISCRIMINAÇÃO** | **UNIDADE** | **QUANTIDADE TOTAL\*** | **PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO (R$)** | **REDUÇÃO MÍNIMA ENTRE LANCES (R$)** |
| **COTA PRINCIPAL** | | | | | | |
| 1 | 002.001.155 | **Abacaxi:** Abacaxi tamanho médio- O produto não deverá apresentar odor desagradável, podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, batidas, rachaduras, exsudações e ataque de insetos, sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas. | UN | 450, | 6,65 | 0,05 |
| 2 | 002.000.185 | **Abóbora Menina.** Especificação: De primeira qualidade, de no máximo 20 cm, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e de umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Entregue em caixa de monobloco com aproximadamente 20 kg. produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 450, | 4,05 | 0,03 |
| 3 | 002.000.186 | **Acelga:** Fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas. | MC | 750, | 6,20 | 0,05 |
| 4 | 002.001.246 | **Achocolatado em Pó vitaminado**: De 400g. Composição mínima: açúcar e cacau em pó alcalino lecitinado, maltodextrina, leite em pó, ferro, iodo, zinco e no mínimo 10 vitaminas sendo principalmente vitaminas A, C, B1, B6, B12, D, PP, Biotina e ácido fólico, proteína mínima de 4%, lipídeos máximo de 3%, carboidratos máximos de 90%, umidade até 3%, resíduo mineral fixo de até 1,20% e valor calórico total máximo de 400 Kcal, não deve conter glúten. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | PCT | 675, | 5,53 | 0,04 |
| 5 | 002.001.005 | **Açúcar cristal:** Pacote de 05 (cinco) quilos, contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. Embalagem primaria: transparente, incolor, termossoldado contendo 05 (cinco) Kg. De peso liquido, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | UN | 675, | 12,07 | 0,09 |
| 6 | 002.001.247 | **Adoçante:** A base de esteviosídeo, líquido, na embalagem deverá constar a data de fabricação e da validade – frasco de 200ml. | UN | 9, | 3,80 | 0,03 |
| 7 | 002.000.187 | **Alface crespa ou Lisa.** Especificação: Fresca, de primeira. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalada em sacos plástico atóxico individual e entregue em caixa de monobloco plástico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | MC | 2.250, | 6,16 | 0,05 |
| 8 | 002.001.248 | **Alfajor 40g: Sabores:** brigadeiro e doce de leite. Composição nutricional por porção de 20g: 82 kcal, carboidrato 12g, proteína 1,1g, fibra 0,2g, isento de gordura trans. Pode conter traços de amendoim, amêndoa, avelã e coco. Embalagem de 40g.  **Amostras e documentação técnica** | UN | 4.500, | 3,62 | 0,03 |
| 9 | 002.001.034 | **Alho:** Especificação: Devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. | KG | 150, | 17,38 | 0,13 |
| 10 | 002.001.249 | **Almôndega de carne bovina, cozida e congelada IQF**, pesando 22g a unidade, validade do produto 180 dias, embalada em saco de polietileno atóxico transparente de 1 a 2kg, reembalado em caixas de papelão resistente contendo 12kg.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 1.125, | 21,05 | 0,16 |
| 11 | 002.000.151 | **Amido de milho:** Fabricado a partir de matéria primas limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas. Sob forma de pó, embalagem de 500g, termosselada, com indicação do fabricante, lote, data de validade mínima de seis meses a contar da data de entrega, endereço e registro no órgão competente. | PCT | 300, | 7,10 | 0,05 |
| 12 | 002.000.152 | **Arroz Agulhinha tipo 1 (um):**Pacote de 05 (cinco) kg. Especial, beneficiado, polido, procedência nacional, deve ser safra corrente, limpo, grãos inteiros mínimo de 90 % umidade máxima de 14%. Características físicas, químicas, biológicas e da embalagem devem obedecer a legislação vigente. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico). O produto deve conter na porção de 50g o mínimo de 160 kcal, 37g de carboidrato, 3 g de proteínas, 0g de gorduras totais, 0g de gorduras saturadas, 0g de colesterol, 0,5g de fibra alimentar, 0,8g de sódio, 20mg de ferro, 35mg de potássio, 50mg de fósforo, 10mg de magnésio, 0,4mg de zinco e vitaminas B3, B5, B6. O produto deve declarar marca, prazo de validade, número de registro no órgão competente e procedência. Embalagem primaria: em sacos plásticos atóxicos contendo 05 (cinco) kg. Devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 1.500, | 15,60 | 0,12 |
| 13 | 002.000.259 | **Aveia:** em flocos finos de 1ª qualidade, em caixa de 500g. | UN | 300, | 4,80 | 0,04 |
| 14 | 002.000.260 | **Azeite de Oliva Extra Virgem:** Óleo límpido e brilhante, de cor amarelo-esverdeado, isento de particularidades estranhas. Acidez inferior a 0,5%. Validade a partir de 2 anos da data de fabricação. Envasado em recipiente escuro e em garrafa de 250 ml. | UN | 68, | 10,75 | 0,08 |
| 15 | 002.001.163 | **Banana, nanica, de primeira.** Especificação: Em pencas; tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de madeira (500x350x265) mm, com 14 dúzias; pesando aproximadamente 20kgs; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-17(decreto 12.486 de 20/10/78); com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (sarc, Anvisa, inmetro) Embalagem: caixa de madeira. | KG | 3.375, | 3,65 | 0,03 |
| 16 | 002.001.233 | **Barra de Cereal, sabores diversos** contendo aproximadamente: fibra a 1 g e energia de 98 calorias.  Embalagem primaria: embalada individualmente em filme BOPP metalizado (single pack) pesando de 20 a 25g. Com validade superior a 6 meses do dia da entrega.  **Amostras e documentação técnica** | UN | 7.500, | 1,74 | 0,01 |
| 17 | 002.000.036 | **Batata doce:** Fresca de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito esta de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. | KG | 750, | 3,99 | 0,03 |
| 18 | 002.001.250 | **Batata Palha:** Batata Palha tradicional. Produto 100 % natural. Batata in natura, gordura vegetal e sal. Prazo de validade de 6 meses após a data de fabricação e entrega e lote expresso em cada embalagem. Empilhamento máximo para armazenamento 05 caixas de 6,4 kg. Embalagem primaria: pacote plástico atóxico, laminado, termo soldado, resistente com capacidade de 500 g | KG | 600, | 11,43 | 0,09 |
| 19 | 002.001.010 | **Batata:** Especificação: Tamanho e coloração uniformes. Livre de enfermidades e materiais terrosos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de monobloco plástico com aproximadamente 20 kg. produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. | KG | 1.875, | 4,50 | 0,03 |
| 20 | 002.000.184 | **Bebida láctea UHT sabor morango:** Processo de envase UHT tipo “longa vida”. Ingredientes soro de leite líquido, açúcar, leite em pó integral, suco concentrado de morango, mistura de estabilizantes, regulador de acidez ácido cítrico, aroma idêntico ao natural de morango, corante natural de carmim de cochonilha, vitamina A, C, D e ferro, quelato e zinco. Não contem glúten. Embalagem filme de polietileno de 1 litro, reembalado em caixa de papelão com 80 unidades. Não necessita refrigeração enquanto fechado, após aberto consumir imediatamente. Validade de 90 dias enquanto fechado. | LT | 2.250, | 4,15 | 0,03 |
| 21 | 002.000.188 | **Berinjela:** Especificação: caixas com 20 kg. Não deve estar danificado, deve ter coloração uniforme, estar fresco, livre de sujidades, parasitas ou larvas e entregues em monoblocos vazados sendo proibida a entrega em caixa de madeira ou papelão. | KG | 38, | 4,00 | 0,03 |
| 22 | 002.001.035 | **Beterraba.** Especificação: De primeira, fresca, compacta e firme. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 300, | 4,32 | 0,03 |
| 23 | 002.001.251 | **Biscoito de Aveia e Mel:** composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, leite em pó, mel, aveia em flocos, farinha integral de centeio, farinha de arroz, semente de linhaça, semente de gergelim, sal e vanilla. Estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Embalagem Primária: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente atóxico com peso mínimo de 400g até 1kg, hermeticamente selado. Embalagem Secundária: deve estar em caixa de papelão resistente contendo até 8 kg do produto. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias  **Amostras e documentação técnica** | KG | 225, | 16,50 | 0,12 |
| 24 | 002.001.252 | **Biscoito de Polvilho:** Ingredientes: polvilho azedo, gordura vegetal, ovos, sal, farinha de soja micronizada inativa e corantes, não contem glúten, isento de lactose. Embalagem individual com peso líquido de 40g. Embalagem secundária: caixa de papelão. Validade mínima de 90 dias a partir da fabricação.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 2.250, | 23,88 | 0,18 |
| 25 | 002.000.206 | **Biscoito doce tipo maisena:** Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de gorduras TRANS, açúcar e amido de milho. Deve apresentar sabor característico e agradável. A composição centesimal aproximada deverá ser: proteína 8,5g; lipídeos 10g; e glicídios 77g. Embalagem primaria: pacote de 400g líquido. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | PCT | 750, | 4,50 | 0,03 |
| 26 | 002.001.253 | **Biscoito doce, sabores: chocolate e leite**, formulado a partir de matéria prima selecionada, contem glúten. Embalagem primaria: com peso líquido de 30gr cada. Embalagem secundaria: acondicionados em caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Rotulagem: produto identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével, conforme legislações vigentes.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 6.750, | 3,10 | 0,02 |
| 27 | 002.001.283 | **Biscoito Doce Tipo Rosquinha Sabor Chocolate:** Pacote de 400G. De acordo com as NTA 02 e 48. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas malcozidas, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas, excetuando-as tão somente nos revestimentos e recheios açucarados (glacês). Os corantes amarelos não são tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados. A composição básica do biscoito são os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, sal refinado, aroma artificial e estabilizante lecitina de soja e soro de leite. Embalagem em pacotes contendo 400g. No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de, no máximo, 30 dias.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 563, | 11,36 | 0,09 |
| 28 | 002.001.284 | **Biscoito Doce Tipo Rosquinha Sabor Coco:** Pacote de 400G. De acordo com as NTA 02 e 48. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas malcozidas, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas, excetuando-as tão somente nos revestimentos e recheios açucarados (glacês). Os corantes amarelos não são tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados. A composição básica do biscoito são os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, sal refinado, aroma artificial e estabilizante lecitina de soja e soro de leite. Embalagem em pacotes contendo 400g. No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de, no máximo, 30 dias.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 563, | 11,35 | 0,09 |
| 29 | 002.000.153 | **Biscoito salgado tipo cream cracker:** Deverá apresentar farinha enriquecida com ferro e ácido fólico e conter aproximadamente 62% de carboidratos e no mínimo 10% de proteína. Embalagem primaria: saco plástico duplo com peso de 400g cada pacote. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | PCT | 750, | 4,70 | 0,04 |
| 30 | 002.000.043 | **Brócolis:** Fresco, de primeira qualidade, sem danos, tamanho e coloração uniformes, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas. | UN | 600, | 8,00 | 0,06 |
| 31 | 002.000.154 | **Café em pó torrado e moído:** Produto devidamente selecionado, beneficiado, torrado e moído, embalados em pacotes de 500g de peso liquido, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a trinta dias da entrega do produto. Contendo o selo ABIC de qualidade.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 600, | 10,53 | 0,08 |
| 32 | 002.000.170 | **Carne Bovina em bife (patinho):** Carne sem osso, cortada em bife de aproximadamente 1 cm, livre de gorduras e de aparas, **resfriada,** com aspecto firme na cor vermelho vivo, sem manchas escurecidas e esverdeadas, acondicionadas em embalagens plásticas contendo de 2 a 5 kg no máximo. Com reg. No min. Agric.-sif., do fabric. Espec. do produto e data de vencimento estampado na embalagem.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 3.000, | 20,78 | 0,16 |
| 33 | 002.001.256 | **Carne bovina moída (músculo ou acém):**Carne sem osso, moída, livre de gorduras e de aparas, **resfriada**, com aspecto firme na cor vermelho vivo, sem manchas escurecidas e esverdeadas, acondicionadas em embalagens plásticas contendo de 2 a 5 kg no máximo. Com registro no ministério da Agric.-sif., do fabric. Espec. do produto e data de vencimento estampado na embalagem.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 1.500, | 18,55 | 0,14 |
| 34 | 002.001.257 | **Carne moída de bovino, cozida e congelada**, validade do produto 180 dias, embalada em saco de polietileno atóxico transparente contendo 2kg, reembalado em caixas de papelão resistente contendo 10kg.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 1.125, | 30,77 | 0,23 |
| 35 | 002.001.258 | **Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe)**, em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar, entre outros, livres de parasitas , peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens além de substancias químicas. Cada unidade do produto empanado deverá pesar aproximadamente entre 25 a 26 gramas. Embalagem primária: plástico de alta densidade transparente, resistente e atóxica, capacidade de acondicionamento 2,5 kgs. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e ás condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada, capacidade de 10 kgs.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 1.125, | 21,00 | 0,16 |
| 36 | 002.000.261 | **Carne bovina salgada (Charque):** Charque ponta de agulha, pacote com 1 kg. Preparado com Carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG | 450, | 25,10 | 0,19 |
| 37 | 002.001.259 | **Carne de panela em cubos (Músculo Traseiro):** Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, **resfriada,** contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual n° 12486 de 20/10/78, portaria n° 1428/MS, de novembro de 1993 e resolução n°23 de 15/03/2000. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 2.625, | 18,92 | 0,14 |
| 38 | 002.001.054 | **Cebola:** Especificação: De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e de umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Entregue saco de 40 kg, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 900, | 4,06 | 0,03 |
| 39 | 002.000.190 | **Cenoura extra.** Especificação: De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Acondicionada em caixa monobloco plástica pesando aproximadamente 20 kg. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 1.125, | 4,03 | 0,03 |
| 40 | 002.000.014 | **Cheiro Verde (salsinha e cebolinha).** Especificação: Devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Em maços amarrados embalados individualmente em saco atóxico. Entregue em monobloco plástico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | MC | 600, | 4,50 | 0,03 |
| 41 | 002.001.077 | **Chuchu:** Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. | KG | 300, | 4,18 | 0,03 |
| 42 | 002.001.101 | **Colorífico Natural:** Tempero formado a partir da mistura do urucum com fubá e óleo vegetal, sendo conhecido também como colorau. Embalagem de 500 g e com data de validade de 1 anos a partir da data de fabricação. | UN | 113, | 6,15 | 0,05 |
| 43 | 002.001.260 | **Composto lácteo com açúcar e maltodextrina**, sabores: cacau, morango e maçã, banana e mamão, rico em vitaminas e minerais (ferro, cobre, iodo, zinco, manganês e magnésio). Teor de leite em pó integral mínimo 51%. Embalagem primaria de polipropileno aluminizado de 1 ou 2kg, O produto devera conter Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 1.500, | 23,10 | 0,17 |
| 44 | 002.001.261 | **Cook diet:** zero açúcar, para a dieta controlada de açúcares, sabores de coco, amêndoa e castanha. Peso líquido de 150g. Embalagem contendo informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade com valor mínimo de 6 meses após a entrega e lote.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 225, | 38,50 | 0,29 |
| 45 | 002.001.262 | **Coxinha da asa de frango, cozida, assada e congelada**, proporção natural 100 gramas. Não contém glúten. Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo 2,5 a 3,0 quilogramas do produto. Validade mínima de 04 meses no ato da entrega. Embalagem secundária:caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e ás condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada, capacidade de 10 kg a 12 kg  **Amostras e documentação técnica** | KG | 1.125, | 24,60 | 0,18 |
| 46 | 002.001.263 | **Corte congelado de frango – coxa e sobrecoxa: sem tempero .**De acordo com as NTA 01,02,03.  Embalagem pesando aproximadamente 800 g a 1500g. Devidamente acondicionada. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Deverá ser entregue congelado. Referir marca na proposta, com identificação do SIF. | KG | 1.500, | 9,30 | 0,07 |
| 47 | 002.001.264 | Coxa e sobrecoxa frango temperada, assada, congelada, sem osso e sem pele em cubos 25mm. Cortes resfriados de frango (coxa e sobrecoxa sem osso e sem pele), água, sal, fécula de mandioca, amido de arroz, maltodextrina de milho, dextrose de milho, estabilizante polifosfato de sódio (ins 452i). Não contém glúten. Com registro no sif/dipoa. Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem, contendo 2,5 a 3,0 quilogramas do produto. Rótulo de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 04 meses no ato da entrega. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e ás condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada, capacidade de 10 kg a 12 kg.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 1.350, | 24,20 | 0,18 |
| 48 | 002.000.205 | **Couve flor:** De primeira qualidade, fresca, firme, com coloração e tamanho uniforme, livres de corpos estranhos aderidos, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. | UN | 600, | 9,66 | 0,07 |
| 49 | 002.000.191 | **Couve Manteiga.** Especificação: Fresca, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalados em sacos atóxico individual e entregue em caixa monobloco plástico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | MC | 600, | 6,00 | 0,05 |
| 50 | 002.001.265 | **Carne de aves moída temperada, empanada e congelada (chickens com legumes)**. Recortes de filé de peito, ou coxa e sobre coxa, cms (carne mecanicamente separada), vegetais (cenoura, brócolis, milho e ervilha). Validade de 6 meses a -18ºc. Embalagem primária: pebd impresso, transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos, capacidade de acondicionamento de 2,5 kg a 3,0 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e ás condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada, capacidade de 10 kg a 12 kg  **Amostras e documentação técnica** | KG | 1.500, | 20,25 | 0,15 |
| 51 | 002.000.155 | **Ervilha em conserva**: Lata com 3,1 kg de peso líquido e 2,0 kg peso drenado.  Preparadas com vegetais selecionadas e produzidas em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e biológicas e de embalagem devem seguir as normas de legislação correspondente. Embalagem primaria: lata com peso liquido 3,1 kg, não podendo estar amassada e enferrujada, devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 08 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | LATA | 38, | 13,12 | 0,10 |
| 52 | 002.000.263 | **Extrato de tomate**: Peso de 2 kg, simples e concentrado, elaborado a partir de frutos sadios, limpos e sem sementes. Isento de fermentação. A composição centesimal aproximada deverá ser: Proteína 2g; lipídeos 0,1g; glicídios 9,7g. Deve apresentar cor, sabor e odor característicos. O produto deverá estar de acordo com a NTA 32 DO Decreto Estadual 12.486 de 20/10/78. Características físicas, químicas, biológicas e de embalagem devem obedecer à legislação vigente. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 90 dias da entrega do produto.  **Amostras e documentação técnica** | LATA | 450, | 13,78 | 0,10 |
| 53 | 002.000.156 | **Farinha de mandioca torrada e moída**: Seca, fina, ligeiramente torrada. Deverá estar isenta de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, termossoldada na horizontal e vertical com peso de 500g. Não contém glúten. Devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 450, | 3,58 | 0,03 |
| 54 | 002.001.113 | **Farinha de milho**: Composição máxima de sódio 25 mg e mínima de proteína 3,3g na porção de 40g. Não contem glúten. Embalagem plástica atóxica contendo 500g, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | UN | 750, | 3,80 | 0,03 |
| 55 | 002.000.198 | **Farinha de trigo**: Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem plástica atóxica devidamente rotulada conforme a legislação vigente contendo 1 kg. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | KG | 263, | 3,48 | 0,03 |
| 56 | 002.000.157 | **Feijão carioca Tipo 1**: Pacote com 2 kg, natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Embalagem saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e empacotamento não superior a 30 dias da entrega do produto.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 600, | 18,80 | 0,14 |
| 57 | 002.000.199 | **Fermento em pó químico**: Embalagem de 100g, ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocalcico e bicarbonato, conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 150, | 3,33 | 0,02 |
| 58 | 002.001.266 | **Cortes de frango temperados, grelhados e congelados (filezinho/sassami em partes)** cortado em 4 partes, com peso de 5 a 40g (80% das peças), para preparo direto ao forno. Não contém glúten. Composição nutricional aproximada em 100 gramas: 96 kcal, carboidratos: 1,4 g, proteínas: mínimo de 20 g, lipídios: 02 g. Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo 2,5 a 3,0 quilogramas do produto. Validade mínima de 04 meses no ato da entrega. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e ás condições de estocagem em sistema decongelamento, lacrada, capacidade de 10 kg a 12 kg  **Amostras e documentação técnica** | KG | 1.500, | 23,90 | 0,18 |
| 59 | 002.001.267 | **Filé de peixe empanado:** Polaca do alasca – cortes de filé de peixe temperado, empanado e congelados em formatos padronizados. Embalagem primaria peso impresso, sistema plástico termossoldado, transparentes e atóxicos, capacidade de acondicionamento 1 kg. Embalagem secundaria caixa de papelão resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada, capacidade para 10 kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 1.125, | 27,85 | 0,21 |
| 60 | 002.000.265 | **Flocos de milho açucarado:** Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, com 1Kg cada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega. | KG | 525, | 13,95 | 0,10 |
| 61 | 002.000.266 | **Flocos de milho açucarados com chocolate:** Fabricado a partir de matérias primas são e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, com 1Kg cada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega. | KG | 525, | 13,95 | 0,10 |
| 62 | 002.001.268 | **Flocos De Milho Sem Açúcar:** Produto obtido com os ingredientes milho, xarope de glucose, amido, outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Apresentando-se como flocos de milho. Flocos ligeiramente vitrificados, marrom dourado, levemente doce maltado e textura crocante. No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor de 1 a 2 kg cada. Reembalados em caixas de papelão reforçadas. Deverá ser entregue no máximo 20 dias após a data de fabricação. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. | KG | 38, | 12,90 | 0,10 |
| 63 | 002.000.159 | **Fubá de milho**: Composição mínima de ácido fólico 60 mcg, ferro 1,5 mcg, na porção de 40 g. Não contém glúten. Embalagem plástica atóxica contendo 1 kg, devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | UN | 600, | 2,66 | 0,02 |
| 64 | 002.001.269 | **Gelatina Diet:** Zero açucares, para dieta controlada, Sabores diversos. Embalagem de no máximo 15 g. validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Na embalagem deverá constar o nome e a marca do produto, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais. | UN | 75, | 2,08 | 0,02 |
| 65 | 002.000.160 | **Gelatina em pó**: Embalagem de 30g, não deve conter glúten. Composição Nutricional: valor energético máximo de 390 kcal, carboidratos máximo de 90 g, proteínas mínimas de 6g, gorduras totais 0g. Embalagem de saco de polietileno leitoso, atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 1.500, | 1,29 | 0,01 |
| 66 | 002.001.270 | **Goiaba:** Fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra, selecionada, verdosa. Tamanho MÉDIO. | KG | 600, | 5,58 | 0,04 |
| 67 | 002.001.052 | **Kibe de carne bovina de 50 g:** o produto deve apresentar-se ovalado, com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico. Embalagem primaria de polietileno atóxica transparente, resistente com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfuração. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada reforçada lacrada com fita adesiva. Resistente a danos durante o transporte e garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade, desde que mantidos sob empilhamento e condições de armazenamento recomendados. De conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 600, | 15,25 | 0,11 |
| 68 | 002.000.255 | **Kiwi:** Unidade pesando aproximadamente 70 g cada. Firmes íntegros, sem pontos, macios, grau de maturação para consumo na semana da entrega. | KG | 150, | 12,90 | 0,10 |
| 69 | 002.000.193 | **Laranja Pêra.** Especificação: Fresca, de primeira, compacta e firme. Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em saco de polietileno com 20 kg aproximadamente. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 450, | 3,36 | 0,03 |
| 70 | 002.001.235 | **Leite aromatizado chocolate**: Produto: Leite saborizado esterilizado sabor chocolate.Ingredientes: Leite semi-desnatado, açúcar, cacau em pó, extrato de malte, aromatizante artificial idêntico ao natural, estabilizante citrato de sódio e pré-mix de vitaminas (A,C,D,E e ferro). Validade: 90 dias (não necessita refrigeração). Embalagem: EVOH ou poliamidas com multicamadas e barreiras de 2,5 litros. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente. | LT | 2.250, | 4,43 | 0,03 |
| 71 | 002.000.070 | **Leite in natura:** Leite natural, com aspecto liquido e homogêneo. Não podendo conter substancias estranhas, sabor levemente adocicado com odor suave e cor branca amarelada opaca. Ordenha em condições higiênicas e animais saudáveis. | LT | 7.125, | 2,70 | 0,02 |
| 72 | 002.000.268 | **Leite UHT integral longa vida:** Embalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Prazo de validade: até 6 meses. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura e apresentar laudo Bromatológico. Data de fabricação: máximo de 30 dias. | LT | 1.500, | 3,54 | 0,03 |
| 73 | 002.000.026 | **Limão:** Tahiti de Primeira. Deverá estar fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. | KG | 113, | 4,77 | 0,04 |
| 74 | 002.001.016 | **Maçã Nacional:** Especificação: Devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. | KG | 3.750, | 5,87 | 0,04 |
| 75 | 002.000.163 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Ave Maria**: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamína A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: sacos de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 450, | 2,57 | 0,02 |
| 76 | 002.000.161 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo espaguete**: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamína A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 1.200, | 2,52 | 0,02 |
| 77 | 002.001.271 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Padre Nosso**: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamína A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo liquida de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 225, | 2,57 | 0,02 |
| 78 | 002.000.162 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo parafuso**: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamína A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 825, | 2,52 | 0,02 |
| 79 | 002.000.194 | **Mamão:** Mamão Formosa Extra A. Especificação: caixas com 20 kg. Não deve estar danificado, deve ter coloração uniforme, estar fresco, livre de sujidades, parasitas ou larvas e entregues em monoblocos vazados sendo proibida a entrega em caixa de madeira ou papelão. | KG | 1.875, | 5,50 | 0,04 |
| 80 | 002.001.103 | **Mandioca:** Tipo branco ou amarelo, grau normal de evolução no tamanho, cor própria da espécie, fresca com aspecto uniforme na coloração, firme e intacta. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larva não fibrosa, descascadas e lavadas, embaladas em plástico transparente. | KG | 450, | 3,87 | 0,03 |
| 81 | 002.000.149 | **Mandioquinha:** Tipo amarelo, grau normal de evolução no tamanho, cor própria da espécie, fresca com aspecto uniforme na coloração, firme e intacta. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larva não fibrosa, descascadas e lavadas, embaladas em plástico transparente. | KG | 375, | 10,19 | 0,08 |
| 82 | 002.000.270 | **Manteiga com sal Embalagem 200g:**Manteiga com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 200g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens retangulares com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses. | PT | 300, | 7,40 | 0,06 |
| 83 | 002.001.272 | **Margarina Vegetal com sal**: Margarina vegetal com sal, pote com 500g, livre de gorduras trans, oriunda de óleo vegetal comestível, contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio e dentro dos padrões legais. Composição centesimal aproximada deverá ser de proteína 0,1g, lipídeos 60 a 80g, glicídios 0,0g; vitamina A 1.500UI, cremosa com adição de sal, produzida e embalada dentro das normas que determina a legislação vigente. Embalagem: potes plásticos contendo 500g, devidamente rotulada conforme legislação vigente e reembalada em caixas de papelão reforçada de 10 a 12 kg. Validade mínima de 4 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.  **Amostras e documentação técnica** | POTE | 1.200, | 5,54 | 0,04 |
| 84 | 002.000.195 | **Melancia:** Não deve estar danificado, deve ter coloração uniforme, estar fresco, livre de sujidades, parasitas ou larvas e entregues em monoblocos vazados sendo proibida a entrega em caixa de madeira ou papelão. | KG | 2.250, | 3,10 | 0,02 |
| 85 | 002.000.256 | **Melão:** MELÃO – de 1ª qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | KG | 1.500, | 5,28 | 0,04 |
| 86 | 002.001.123 | **Milho para pipoca:** Milho para pipoca tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade - emb. 500g | UN | 600, | 4,46 | 0,03 |
| 87 | 002.000.165 | **Milho verde em conserva**: Lata com peso líquido 3,100g e peso drenado 2,000g. Preparado a partir de grãos de milho selecionados e produzida em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e biológicas e de embalagem devem seguir as normas da legislação correspondente. Embalagem Lata com peso líquido 3,100g e peso drenado 2,000g. Validade mínima de 10 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | LATA | 150, | 13,62 | 0,10 |
| 88 | 002.001.236 | **Mini bolo rico em vitaminas e minerais**. Sabores: abacaxi, coco, cenoura, chocolate e laranja. Obtido pela coccao em condicoestecnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e acidofolico, acucar, ovo, gordura vegetal de palma, acucar invertido, cacau em po, farinha de soja, umectantes: glicerina e sorbitol, maltodextrina, sal, fermentos quimicos: bicarbonato de sodio e pirofosfatoacido de sodio,conservadores: propionato e acidosorbico, vitaminas e minerais (A, B1, B2, B3, B5, B6, Ferro e Zinco) e aroma identico ao natural de abacaxi, coco, brigadeiro, cenoura ou laranja e corante natural de cenoura. CONTEM GLUTEN, ALERGICOS: contem ovo, derivados de trigo e soja. Conforme RDC 344 de 13/12/2002/ RDC 54 de 12/11/2012/ RDC 26 de 02/07/2015. Embalagem primaria 40g, secundaria contendo 50 ou 100 unidades. Validade de 45 dias.  **Amostras e documentação técnica** | UN | 6.000, | 1,77 | 0,01 |
| 89 | 002.001.274 | **Mini bolo integral**. Sabores: chocolate e laranja. Obtido pela coccao em condicoestecnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: farinha de trigo integral fortificada com ferro e acidofolico, açúcar, ovo, gordura vegetal de palma, açúcar invertido, cacau em po, farinha de soja, umectantes: glicerina e sorbitol, maltodextrina, sal, fermentos quimicos: bicarbonato de sodio e pirofosfatoacido de sodio, conservadores: propionato e acidosorbico e aroma identico ao natural de laranja ou brigadeiro. CONTEM GLUTEN, ALERGICOS: contem ovo, derivados de trigo e soja. Conforme RDC 344 de 13/12/2002/ RDC 54 de 12/11/2012/ RDC 26 de 02/07/2015. Embalagem primaria 40 g, secundaria contendo 50 ou 100 unidades. Validade de 45 dias.  **Amostras e documentação técnica** | UN | 9.000, | 2,22 | 0,02 |
| 90 | 002.000.124 | **Morango:** In natura, fruta, fisiologicamente desenvolvida, firme, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde. Em embalagem plástica transparente pesando 200 g cada. | KG | 300, | 9,70 | 0,07 |
| 91 | 002.001.275 | **Nhoque de soja, cozido e congelado**, sabores: tradicional, legumes e com linhaça, embalagem de polietileno de baixa densidade, atóxico, contendo 01 kg.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 1.500, | 23,83 | 0,18 |
| 92 | 002.001.276 | **Óleo de soja vegetal**: Produto alimentício originário de soja, refinado dentro dos padrões rigorosos de qualidade para obtenção de óleo claro, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais, deve conter no mínimo 0,3 mg de vitamina E, máximo de 3g de gorduras saturadas na porção de 13 ml. Embalagem Primária tipo Pet plástica contendo 900 ml. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | UN | 1.350, | 3,55 | 0,03 |
| 93 | 002.001.093 | **Orégano:** Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. - embalagem 85g. | PCT | 75, | 17,26 | 0,13 |
| 94 | 002.001.019 | **Ovo**: Ovos inteiros, em embalagens de 1 dúzia, sem sujidades e embalados e transportados de acordo com a legislação vigente. | DUZ | 1.875, | 5,10 | 0,04 |
| 95 | 002.000.088 | **Pão de Leite**: 50 gramas deverá estar identificado com etiqueta contendo data de fabricação, validade, quantidade e peso do produto. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA. | KG | 2.400, | 11,47 | 0,09 |
| 96 | 002.001.277 | **Pão de Mel: Sabor**es: tradicional, brigadeiro e morango, embalagem de 40 gramas, contem glúten, isento de gordura trans, conforme legislação vigente.  **Amostras e documentação técnica** | UN | 3.750, | 2,10 | 0,02 |
| 97 | 002.001.278 | **Pão de queijo congelado**,sem glúten e sem gordura trans; com peso unitário de 90 gramas. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. **Embalagem Primária:** sacos de polietileno, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, pesando 1 kg; contendo prazo de validade e lote de forma indelével. No momento da entrega o produto deverá dispor de no mínimo 03 meses de validade.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 3.000, | 18,18 | 0,14 |
| 98 | 002.001.047 | **Pão doce:** Peso aproximadamente de 50g. Pão assado com coco e leite condensado ou creme de boa qualidade, macio e aerado. | KG | 4.500, | 11,16 | 0,08 |
| 99 | 002.001.046 | **Pão Francês:** Peso aproximadamente de 50g. Características: produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal e água. Caracteriza-se por casca crocante de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco de textura e granulação fina. A entrega deve ser feita nas Unidades Escolares, de acordo com o cronograma elaborado. | KG | 11.250, | 10,66 | 0,08 |
| 100 | 002.001.007 | **Peito de Frango:** Congelado, sem pele e sem gordura, apresentando com amarelo rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionada em embalagem plástica, com registro no min. Agric.-sif, informação do fabricante, especificação do produto e data de vencimento na embalagem. | KG | 750, | 11,72 | 0,09 |
| 101 | 002.000.196 | **Pepino Japonês:** Especificação: De primeira, com tamanho e coloração uniformes, 20 a25 cm, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte. Entregue em monobloco plástico de aproximadamente 20 kg. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 600, | 3,90 | 0,03 |
| 102 | 002.001.092 | **Pêra:** PÊRA – de 1ª qualidade, casca sã, lisa, sem picadas de inseto, sem imperfeições. Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidas e maduras, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | KG | 3.000, | 10,47 | 0,08 |
| 103 | 002.001.115 | **Pimenta Vermelha:** Especificação: Devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. | KG | 38, | 11,50 | 0,09 |
| 104 | 002.000.102 | **Pimentão:** Especificação: De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e de umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Entregue em caixa de monobloco com aproximadamente 10 kg. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 75, | 5,07 | 0,04 |
| 105 | 002.000.273 | **Queijo Mussarela fatiado:** Queijo fatiado em embalagem de 500g, contendo peso, data de embalagem e data de vencimento.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 1.500, | 25,53 | 0,19 |
| 106 | 002.001.074 | **Repolho Branco:** Especificação: Limpo, liso, fresco, de primeira. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Acondicionado em caixa monobloco plástica com aproximadamente 20kg. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 750, | 3,40 | 0,03 |
| 107 | 002.001.237 | **Requeijão Cremoso 200g:**Requeijão cremoso de 200 g, leite pasteurizado, água, creme de leite, cultura microbiana apropriada, sal fundente (polifosfato de sódio) e conservantes permitidos por lei. Produto obtido por fusão de massa coalhada dessorada e lavada, elaborada por coagulação ácida e/ou enzimática do leite, com adição de creme de leite.  **Amostras e documentação técnica** | POTE | 600, | 5,50 | 0,04 |
| 108 | 002.001.279 | **Mistura em pó para preparo de mingau** **de chocolate trufado**, enriquecido com 11 vitaminas, 7 minerais e fibras, embalagem de 2kg.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 188, | 16,93 | 0,13 |
| 109 | 002.001.280 | **Mistura para o preparo de sobremesa:** SAGU DE UVA – ingredientes: sagu: fécula de mandioca (formato pérola), sem adição de glúten; mistura sabor de uva: açúcar, ácido cítrico (INS330), aroma natural de uva, corante natural de clorofila (INS 140i) e corante natural de carmim (INS 120), sem adição de glúten. Não deverá apresentar impurezas, substâncias nocivas, aspecto e cheiro não característico. Embalagem: acondicionado em pacotes de polietileno leitoso atóxico, sendo o sagu com 500 g e a mistura sabor uva com 500g, totalizando 1 kg de produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a partir da data de entrega.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 375, | 16,83 | 0,13 |
| 110 | 002.001.079 | **Sal refinado**: Iodado, pacote de 1 kg, beneficiado, isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de rochas. Produto moído deverá passar totalmente pela peneira número 20. Produzido e embalado conforme a legislação vigente. Embalagem: saco plástico contendo 1 kg, devidamente rotulado conforme a legislação vigente e reembalado em fardos plásticos atóxico contendo até 30 kg. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | UN | 375, | 1,77 | 0,01 |
| 111 | 002.000.168 | **Sardinha:** Sardinha em Conserva de Azeite ou óleo comestível: Lata de peso liquida de 250g e peso drenado de 165g. De primeira qualidade. | LATA | 225, | 4,16 | 0,03 |
| 112 | 002.001.281 | **Snack de cereais** (mini torrada) assado, sabores: queijo, cebola e salsa e pão na chapa embalagem primaria: com peso líquido de 40gr cada, embalagem secundaria: acondicionados em caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, rotulagem: produto identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével, conforme legislações vigentes.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 13.500, | 2,60 | 0,02 |
| 113 | 002.000.275 | **Tangerina:** De 1ª qualidade, casca sã, lisa, sem picadas de inseto, sem imperfeições. Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidas e maduras, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | KG | 750, | 4,80 | 0,04 |
| 114 | 002.001.013 | **Tomate Salada:** Especificação: Boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Entregue em monobloco plástico com aproximadamente 20 kg.produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa | KG | 3.000, | 5,95 | 0,04 |
| 115 | 002.001.125 | **Trigo para Quibe:** Pacote com 500 gramas. Parte do grão do trigo integral que é quebrado e torrado e rico em fibras, vitaminas e minerais. Com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra a contaminação. Deve apresentar textura, cor, odor e características físico/ químicas compatíveis ao produto e descrição dos ingredientes, informação nutricional, descrição de conservação deve conter data de fabric ação e validade e lote rotulagem conforme RDC 360/2003 - ANVISA. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | UN | 600, | 4,65 | 0,03 |
| 116 | 002.000.197 | **Vagem tipo macarrão:** Especificação: Boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 225, | 10,12 | 0,08 |
| 117 | 002.000.169 | **Vinagre:** Frasco de 750 ml, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto | UN | 210, | 2,81 | 0,02 |
| 118 | 002.000.029 | **Suco concentrado de fruta sabor caju (1lt):** Embalagem de garrada pet de 01 litro, com percentual mínimo de 75% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcares, sem adição de corantes e aromas. Diluição mínima de 1:8. Validade de 6 meses a partir da data de fabricação. Primária: Garrafa Pet de 01 litro e Secundária: Pacote com 06 garrafas pet de 01 litro envoltos em filme plástico termo contrátil.  **Amostras e documentação técnica** | UN | 938, | 22,58 | 0,17 |
| 119 | 002.000.028 | **Suco concentrado de fruta sabor maracujá (1lt):** Embalagem de garrafa pet de 01 litro, com percentual mínimo de 75% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcares, sem adição de corantes e aromas. Diluição mínima de 1:9. Validade de 6 meses a partir da data de fabricação. Primária: Garrafa Pet de 01 litro e Secundária: Pacote com 06 garrafas pet de 01 litro envoltos em filme plástico termo contrátil.  **Amostras e documentação técnica** | UN | 1.500, | 38,45 | 0,29 |
| 120 | 002.000.045 | **Polpa de fruta de primeira qualidade,** embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. Nos sabores acerola, abacaxi, amora, goiaba, melancia, frutas vermelhas, limão, pêssego, manga, uva, caju e maracujá. (Todos os sabores deverão ter vigentes os devidos Registros no MA ou outro desde que pertinente)  **Amostras e documentação técnica** | KG | 4.500, | 14,10 | 0,11 |
| **COTA RESERVADA** | | | | | | |
| 121 | 002.001.155 | **Abacaxi:** Abacaxi tamanho médio- O produto não deverá apresentar odor desagradável, podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, batidas, rachaduras, exsudações e ataque de insetos, sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas. | UN | 150, | 6,65 | 0,05 |
| 122 | 002.000.185 | **Abóbora Menina.** Especificação: De primeira qualidade, de no máximo 20 cm, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e de umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Entregue em caixa de monobloco com aproximadamente 20 kg. produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 150, | 4,05 | 0,03 |
| 123 | 002.000.186 | **Acelga:** Fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas. | MC | 250, | 6,20 | 0,05 |
| 124 | 002.001.246 | **Achocolatado em Pó vitaminado**: De 400g. Composição mínima: açúcar e cacau em pó alcalino lecitinado, maltodextrina, leite em pó, ferro, iodo, zinco e no mínimo 10 vitaminas sendo principalmente vitaminas A, C, B1, B6, B12, D, PP, Biotina e ácido fólico, proteína mínima de 4%, lipídeos máximo de 3%, carboidratos máximos de 90%, umidade até 3%, resíduo mineral fixo de até 1,20% e valor calórico total máximo de 400 Kcal, não deve conter glúten. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | PCT | 225, | 5,53 | 0,04 |
| 125 | 002.001.005 | **Açúcar cristal:** Pacote de 05 (cinco) quilos, contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. Embalagem primaria: transparente, incolor, termossoldado contendo 05 (cinco) Kg. De peso liquido, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | UN | 225, | 12,07 | 0,09 |
| 126 | 002.001.247 | **Adoçante:** A base de esteviosídeo, líquido, na embalagem deverá constar a data de fabricação e da validade – frasco de 200ml. | UN | 3, | 3,80 | 0,03 |
| 127 | 002.000.187 | **Alface crespa ou Lisa.** Especificação: Fresca, de primeira. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalada em sacos plástico atóxico individual e entregue em caixa de monobloco plástico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | MC | 750, | 6,16 | 0,05 |
| 128 | 002.001.248 | **Alfajor 40g: Sabores:** brigadeiro e doce de leite. Composição nutricional por porção de 20g: 82 kcal, carboidrato 12g, proteína 1,1g, fibra 0,2g, isento de gordura trans. Pode conter traços de amendoim, amêndoa, avelã e coco. Embalagem de 40g.  **Amostras e documentação técnica** | UN | 1.500, | 3,62 | 0,03 |
| 129 | 002.001.034 | **Alho:** Especificação: Devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. | KG | 50, | 17,38 | 0,13 |
| 130 | 002.001.249 | **Almôndega de carne bovina, cozida e congelada IQF**, pesando 22g a unidade, validade do produto 180 dias, embalada em saco de polietileno atóxico transparente de 1 a 2kg, reembalado em caixas de papelão resistente contendo 12kg.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 375, | 21,05 | 0,16 |
| 131 | 002.000.151 | **Amido de milho:** Fabricado a partir de matéria primas limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas. Sob forma de pó, embalagem de 500g, termosselada, com indicação do fabricante, lote, data de validade mínima de seis meses a contar da data de entrega, endereço e registro no órgão competente. | PCT | 100, | 7,10 | 0,05 |
| 132 | 002.000.152 | **Arroz Agulhinha tipo 1 (um):**Pacote de 05 (cinco) kg. Especial, beneficiado, polido, procedência nacional, deve ser safra corrente, limpo, grãos inteiros mínimo de 90 % umidade máxima de 14%. Características físicas, químicas, biológicas e da embalagem devem obedecer a legislação vigente. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico). O produto deve conter na porção de 50g o mínimo de 160 kcal, 37g de carboidrato, 3 g de proteínas, 0g de gorduras totais, 0g de gorduras saturadas, 0g de colesterol, 0,5g de fibra alimentar, 0,8g de sódio, 20mg de ferro, 35mg de potássio, 50mg de fósforo, 10mg de magnésio, 0,4mg de zinco e vitaminas B3, B5, B6. O produto deve declarar marca, prazo de validade, número de registro no órgão competente e procedência. Embalagem primaria: em sacos plásticos atóxicos contendo 05 (cinco) kg. Devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 500, | 15,60 | 0,12 |
| 133 | 002.000.259 | **Aveia:** em flocos finos de 1ª qualidade, em caixa de 500g. | UN | 100, | 4,80 | 0,04 |
| 134 | 002.000.260 | **Azeite de Oliva Extra Virgem:** Óleo límpido e brilhante, de cor amarelo-esverdeado, isento de particularidades estranhas. Acidez inferior a 0,5%. Validade a partir de 2 anos da data de fabricação. Envasado em recipiente escuro e em garrafa de 250 ml. | UN | 22, | 10,75 | 0,08 |
| 135 | 002.001.163 | **Banana, nanica, de primeira.** Especificação: Em pencas; tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de madeira (500x350x265) mm, com 14 dúzias; pesando aproximadamente 20kgs; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-17(decreto 12.486 de 20/10/78); com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (sarc, Anvisa, inmetro) Embalagem: caixa de madeira. | KG | 1.125, | 3,65 | 0,03 |
| 136 | 002.001.233 | **Barra de Cereal, sabores diversos** contendo aproximadamente: fibra a 1 g e energia de 98 calorias.  Embalagem primaria: embalada individualmente em filme BOPP metalizado (single pack) pesando de 20 a 25g. Com validade superior a 6 meses do dia da entrega.  **Amostras e documentação técnica** | UN | 2.500, | 1,74 | 0,01 |
| 137 | 002.000.036 | **Batata doce:** Fresca de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito esta de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. | KG | 250, | 3,99 | 0,03 |
| 138 | 002.001.250 | **Batata Palha:** Batata Palha tradicional. Produto 100 % natural. Batata in natura, gordura vegetal e sal. Prazo de validade de 6 meses após a data de fabricação e entrega e lote expresso em cada embalagem. Empilhamento máximo para armazenamento 05 caixas de 6,4 kg. Embalagem primaria: pacote plástico atóxico, laminado, termo soldado, resistente com capacidade de 500 g | KG | 200, | 11,43 | 0,09 |
| 139 | 002.001.010 | **Batata:** Especificação: Tamanho e coloração uniformes. Livre de enfermidades e materiais terrosos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de monobloco plástico com aproximadamente 20 kg. produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. | KG | 625, | 4,50 | 0,03 |
| 140 | 002.000.184 | **Bebida láctea UHT sabor morango:** Processo de envase UHT tipo “longa vida”. Ingredientes soro de leite líquido, açúcar, leite em pó integral, suco concentrado de morango, mistura de estabilizantes, regulador de acidez ácido cítrico, aroma idêntico ao natural de morango, corante natural de carmim de cochonilha, vitamina A, C, D e ferro, quelato e zinco. Não contem glúten. Embalagem filme de polietileno de 1 litro, reembalado em caixa de papelão com 80 unidades. Não necessita refrigeração enquanto fechado, após aberto consumir imediatamente. Validade de 90 dias enquanto fechado. | LT | 750, | 4,15 | 0,03 |
| 141 | 002.000.188 | **Berinjela:** Especificação: caixas com 20 kg. Não deve estar danificado, deve ter coloração uniforme, estar fresco, livre de sujidades, parasitas ou larvas e entregues em monoblocos vazados sendo proibida a entrega em caixa de madeira ou papelão. | KG | 12, | 4,00 | 0,03 |
| 142 | 002.001.035 | **Beterraba.** Especificação: De primeira, fresca, compacta e firme. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 100, | 4,32 | 0,03 |
| 143 | 002.001.251 | **Biscoito de Aveia e Mel:** composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, leite em pó, mel, aveia em flocos, farinha integral de centeio, farinha de arroz, semente de linhaça, semente de gergelim, sal e vanilla. Estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Embalagem Primária: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente atóxico com peso mínimo de 400g até 1kg, hermeticamente selado. Embalagem Secundária: deve estar em caixa de papelão resistente contendo até 8 kg do produto. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias  **Amostras e documentação técnica** | KG | 75, | 16,50 | 0,12 |
| 144 | 002.001.252 | **Biscoito de Polvilho:** Ingredientes: polvilho azedo, gordura vegetal, ovos, sal, farinha de soja micronizada inativa e corantes, não contem glúten, isento de lactose. Embalagem individual com peso líquido de 40g. Embalagem secundária: caixa de papelão. Validade mínima de 90 dias a partir da fabricação.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 750, | 23,88 | 0,18 |
| 145 | 002.000.206 | **Biscoito doce tipo maisena:** Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de gorduras TRANS, açúcar e amido de milho. Deve apresentar sabor característico e agradável. A composição centesimal aproximada deverá ser: proteína 8,5g; lipídeos 10g; e glicídios 77g. Embalagem primaria: pacote de 400g líquido. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | PCT | 250, | 4,50 | 0,03 |
| 146 | 002.001.253 | **Biscoito doce, sabores: chocolate e leite**, formulado a partir de matéria prima selecionada, contem glúten. Embalagem primaria: com peso líquido de 30gr cada. Embalagem secundaria: acondicionados em caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Rotulagem: produto identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével, conforme legislações vigentes.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 2.250, | 3,10 | 0,02 |
| 147 | 002.001.283 | **Biscoito Doce Tipo Rosquinha Sabor Chocolate:** Pacote de 400G. De acordo com as NTA 02 e 48. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas malcozidas, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas, excetuando-as tão somente nos revestimentos e recheios açucarados (glacês). Os corantes amarelos não são tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados. A composição básica do biscoito são os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, sal refinado, aroma artificial e estabilizante lecitina de soja e soro de leite. Embalagem em pacotes contendo 400g. No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de, no máximo, 30 dias.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 187, | 11,36 | 0,09 |
| 148 | 002.001.284 | **Biscoito Doce Tipo Rosquinha Sabor Coco:** Pacote de 400G. De acordo com as NTA 02 e 48. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas malcozidas, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas, excetuando-as tão somente nos revestimentos e recheios açucarados (glacês). Os corantes amarelos não são tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados. A composição básica do biscoito são os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, sal refinado, aroma artificial e estabilizante lecitina de soja e soro de leite. Embalagem em pacotes contendo 400g. No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de, no máximo, 30 dias.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 187, | 11,35 | 0,09 |
| 149 | 002.000.153 | **Biscoito salgado tipo cream cracker:** Deverá apresentar farinha enriquecida com ferro e ácido fólico e conter aproximadamente 62% de carboidratos e no mínimo 10% de proteína. Embalagem primaria: saco plástico duplo com peso de 400g cada pacote. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | PCT | 250, | 4,70 | 0,04 |
| 150 | 002.000.043 | **Brócolis:** Fresco, de primeira qualidade, sem danos, tamanho e coloração uniformes, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas. | UN | 200, | 8,00 | 0,06 |
| 151 | 002.000.154 | **Café em pó torrado e moído:** Produto devidamente selecionado, beneficiado, torrado e moído, embalados em pacotes de 500g de peso liquido, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a trinta dias da entrega do produto. Contendo o selo ABIC de qualidade.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 200, | 10,53 | 0,08 |
| 152 | 002.000.170 | **Carne Bovina em bife (patinho):** Carne sem osso, cortada em bife de aproximadamente 1 cm, livre de gorduras e de aparas, **resfriada,** com aspecto firme na cor vermelho vivo, sem manchas escurecidas e esverdeadas, acondicionadas em embalagens plásticas contendo de 2 a 5 kg no máximo. Com reg. No min. Agric.-sif., do fabric. Espec. do produto e data de vencimento estampado na embalagem.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 1.000, | 20,78 | 0,16 |
| 153 | 002.001.256 | **Carne bovina moída (músculo ou acém):**Carne sem osso, moída, livre de gorduras e de aparas, **resfriada**, com aspecto firme na cor vermelho vivo, sem manchas escurecidas e esverdeadas, acondicionadas em embalagens plásticas contendo de 2 a 5 kg no máximo. Com registro no ministério da Agric.-sif., do fabric. Espec. do produto e data de vencimento estampado na embalagem.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 500, | 18,55 | 0,14 |
| 154 | 002.001.257 | **Carne moída de bovino, cozida e congelada**, validade do produto 180 dias, embalada em saco de polietileno atóxico transparente contendo 2kg, reembalado em caixas de papelão resistente contendo 10kg.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 375, | 30,77 | 0,23 |
| 155 | 002.001.258 | **Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe)**, em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar, entre outros, livres de parasitas , peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens além de substancias químicas. Cada unidade do produto empanado deverá pesar aproximadamente entre 25 a 26 gramas. Embalagem primária: plástico de alta densidade transparente, resistente e atóxica, capacidade de acondicionamento 2,5 kgs. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e ás condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada, capacidade de 10 kgs.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 375, | 21,00 | 0,16 |
| 156 | 002.000.261 | **Carne bovina salgada (Charque):** Charque ponta de agulha, pacote com 1 kg. Preparado com Carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG | 150, | 25,10 | 0,19 |
| 157 | 002.001.259 | **Carne de panela em cubos (Músculo Traseiro):** Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, **resfriada,** contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual n° 12486 de 20/10/78, portaria n° 1428/MS, de novembro de 1993 e resolução n°23 de 15/03/2000. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 875, | 18,92 | 0,14 |
| 158 | 002.001.054 | **Cebola:** Especificação: De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e de umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Entregue saco de 40 kg, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 300, | 4,06 | 0,03 |
| 159 | 002.000.190 | **Cenoura extra.** Especificação: De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Acondicionada em caixa monobloco plástica pesando aproximadamente 20 kg. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 375, | 4,03 | 0,03 |
| 160 | 002.000.014 | **Cheiro Verde (salsinha e cebolinha).** Especificação: Devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Em maços amarrados embalados individualmente em saco atóxico. Entregue em monobloco plástico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | MC | 200, | 4,50 | 0,03 |
| 161 | 002.001.077 | **Chuchu:** Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. | KG | 100, | 4,18 | 0,03 |
| 162 | 002.001.101 | **Colorífico Natural:** Tempero formado a partir da mistura do urucum com fubá e óleo vegetal, sendo conhecido também como colorau. Embalagem de 500 g e com data de validade de 1 anos a partir da data de fabricação. | UN | 37, | 6,15 | 0,05 |
| 163 | 002.001.260 | **Composto lácteo com açúcar e maltodextrina**, sabores: cacau, morango e maçã, banana e mamão, rico em vitaminas e minerais (ferro, cobre, iodo, zinco, manganês e magnésio). Teor de leite em pó integral mínimo 51%. Embalagem primaria de polipropileno aluminizado de 1 ou 2kg, O produto devera conter Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 500, | 23,10 | 0,17 |
| 164 | 002.001.261 | **Cook diet:** zero açúcar, para a dieta controlada de açúcares, sabores de coco, amêndoa e castanha. Peso líquido de 150g. Embalagem contendo informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade com valor mínimo de 6 meses após a entrega e lote.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 75, | 38,50 | 0,29 |
| 165 | 002.001.262 | **Coxinha da asa de frango, cozida, assada e congelada**, proporção natural 100 gramas. Não contém glúten. Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo 2,5 a 3,0 quilogramas do produto. Validade mínima de 04 meses no ato da entrega. Embalagem secundária:caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e ás condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada, capacidade de 10 kg a 12 kg  **Amostras e documentação técnica** | KG | 375, | 24,60 | 0,18 |
| 166 | 002.001.263 | **Corte congelado de frango – coxa e sobrecoxa: sem tempero .**De acordo com as NTA 01,02,03.  Embalagem pesando aproximadamente 800 g a 1500g. Devidamente acondicionada. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Deverá ser entregue congelado. Referir marca na proposta, com identificação do SIF. | KG | 500, | 9,30 | 0,07 |
| 167 | 002.001.264 | Coxa e sobrecoxa frango temperada, assada, congelada, sem osso e sem pele em cubos 25mm. Cortes resfriados de frango (coxa e sobrecoxa sem osso e sem pele), água, sal, fécula de mandioca, amido de arroz, maltodextrina de milho, dextrose de milho, estabilizante polifosfato de sódio (ins 452i). Não contém glúten. Com registro no sif/dipoa. Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem, contendo 2,5 a 3,0 quilogramas do produto. Rótulo de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 04 meses no ato da entrega. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e ás condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada, capacidade de 10 kg a 12 kg.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 450, | 24,20 | 0,18 |
| 168 | 002.000.205 | **Couve flor:** De primeira qualidade, fresca, firme, com coloração e tamanho uniforme, livres de corpos estranhos aderidos, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. | UN | 200, | 9,66 | 0,07 |
| 169 | 002.000.191 | **Couve Manteiga.** Especificação: Fresca, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalados em sacos atóxico individual e entregue em caixa monobloco plástico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | MC | 200, | 6,00 | 0,05 |
| 170 | 002.001.265 | **Carne de aves moída temperada, empanada e congelada (chickens com legumes)**. Recortes de filé de peito, ou coxa e sobre coxa, cms (carne mecanicamente separada), vegetais (cenoura, brócolis, milho e ervilha). Validade de 6 meses a -18ºc. Embalagem primária: pebd impresso, transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos, capacidade de acondicionamento de 2,5 kg a 3,0 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e ás condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada, capacidade de 10 kg a 12 kg  **Amostras e documentação técnica** | KG | 500, | 20,25 | 0,15 |
| 171 | 002.000.155 | **Ervilha em conserva**: Lata com 3,1 kg de peso líquido e 2,0 kg peso drenado.  Preparadas com vegetais selecionadas e produzidas em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e biológicas e de embalagem devem seguir as normas de legislação correspondente. Embalagem primaria: lata com peso liquido 3,1 kg, não podendo estar amassada e enferrujada, devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 08 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | LATA | 12, | 13,12 | 0,10 |
| 172 | 002.000.263 | **Extrato de tomate**: Peso de 2 kg, simples e concentrado, elaborado a partir de frutos sadios, limpos e sem sementes. Isento de fermentação. A composição centesimal aproximada deverá ser: Proteína 2g; lipídeos 0,1g; glicídios 9,7g. Deve apresentar cor, sabor e odor característicos. O produto deverá estar de acordo com a NTA 32 DO Decreto Estadual 12.486 de 20/10/78. Características físicas, químicas, biológicas e de embalagem devem obedecer à legislação vigente. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 90 dias da entrega do produto.  **Amostras e documentação técnica** | LATA | 150, | 13,78 | 0,10 |
| 173 | 002.000.156 | **Farinha de mandioca torrada e moída**: Seca, fina, ligeiramente torrada. Deverá estar isenta de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, termossoldada na horizontal e vertical com peso de 500g. Não contém glúten. Devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 150, | 3,58 | 0,03 |
| 174 | 002.001.113 | **Farinha de milho**: Composição máxima de sódio 25 mg e mínima de proteína 3,3g na porção de 40g. Não contem glúten. Embalagem plástica atóxica contendo 500g, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | UN | 250, | 3,80 | 0,03 |
| 175 | 002.000.198 | **Farinha de trigo**: Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem plástica atóxica devidamente rotulada conforme a legislação vigente contendo 1 kg. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | KG | 87, | 3,48 | 0,03 |
| 176 | 002.000.157 | **Feijão carioca Tipo 1**: Pacote com 2 kg, natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Embalagem saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e empacotamento não superior a 30 dias da entrega do produto.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 200, | 18,80 | 0,14 |
| 177 | 002.000.199 | **Fermento em pó químico**: Embalagem de 100g, ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocalcico e bicarbonato, conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 50, | 3,33 | 0,02 |
| 178 | 002.001.266 | **Cortes de frango temperados, grelhados e congelados (filezinho/sassami em partes)** cortado em 4 partes, com peso de 5 a 40g (80% das peças), para preparo direto ao forno. Não contém glúten. Composição nutricional aproximada em 100 gramas: 96 kcal, carboidratos: 1,4 g, proteínas: mínimo de 20 g, lipídios: 02 g. Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo 2,5 a 3,0 quilogramas do produto. Validade mínima de 04 meses no ato da entrega. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e ás condições de estocagem em sistema decongelamento, lacrada, capacidade de 10 kg a 12 kg  **Amostras e documentação técnica** | KG | 500, | 23,90 | 0,18 |
| 179 | 002.001.267 | **Filé de peixe empanado:** Polaca do alasca – cortes de filé de peixe temperado, empanado e congelados em formatos padronizados. Embalagem primaria peso impresso, sistema plástico termossoldado, transparentes e atóxicos, capacidade de acondicionamento 1 kg. Embalagem secundaria caixa de papelão resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada, capacidade para 10 kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 375, | 27,85 | 0,21 |
| 180 | 002.000.265 | **Flocos de milho açucarado:** Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, com 1Kg cada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega. | KG | 175, | 13,95 | 0,10 |
| 181 | 002.000.266 | **Flocos de milho açucarados com chocolate:** Fabricado a partir de matérias primas são e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, com 1Kg cada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega. | KG | 175, | 13,95 | 0,10 |
| 182 | 002.001.268 | **Flocos De Milho Sem Açúcar:** Produto obtido com os ingredientes milho, xarope de glucose, amido, outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Apresentando-se como flocos de milho. Flocos ligeiramente vitrificados, marrom dourado, levemente doce maltado e textura crocante. No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor de 1 a 2 kg cada. Reembalados em caixas de papelão reforçadas. Deverá ser entregue no máximo 20 dias após a data de fabricação. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. | KG | 12, | 12,90 | 0,10 |
| 183 | 002.000.159 | **Fubá de milho**: Composição mínima de ácido fólico 60 mcg, ferro 1,5 mcg, na porção de 40 g. Não contém glúten. Embalagem plástica atóxica contendo 1 kg, devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | UN | 200, | 2,66 | 0,02 |
| 184 | 002.001.269 | **Gelatina Diet:** Zero açucares, para dieta controlada, Sabores diversos. Embalagem de no máximo 15 g. validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Na embalagem deverá constar o nome e a marca do produto, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais. | UN | 25, | 2,08 | 0,02 |
| 185 | 002.000.160 | **Gelatina em pó**: Embalagem de 30g, não deve conter glúten. Composição Nutricional: valor energético máximo de 390 kcal, carboidratos máximo de 90 g, proteínas mínimas de 6g, gorduras totais 0g. Embalagem de saco de polietileno leitoso, atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 500, | 1,29 | 0,01 |
| 186 | 002.001.270 | **Goiaba:** Fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra, selecionada, verdosa. Tamanho MÉDIO. | KG | 200, | 5,58 | 0,04 |
| 187 | 002.001.052 | **Kibe de carne bovina de 50 g:** o produto deve apresentar-se ovalado, com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico. Embalagem primaria de polietileno atóxica transparente, resistente com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfuração. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada reforçada lacrada com fita adesiva. Resistente a danos durante o transporte e garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade, desde que mantidos sob empilhamento e condições de armazenamento recomendados. De conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 200, | 15,25 | 0,11 |
| 188 | 002.000.255 | **Kiwi:** Unidade pesando aproximadamente 70 g cada. Firmes íntegros, sem pontos, macios, grau de maturação para consumo na semana da entrega. | KG | 50, | 12,90 | 0,10 |
| 189 | 002.000.193 | **Laranja Pêra.** Especificação: Fresca, de primeira, compacta e firme. Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em saco de polietileno com 20 kg aproximadamente. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 150, | 3,36 | 0,03 |
| 190 | 002.001.235 | **Leite aromatizado chocolate**: Produto: Leite saborizado esterilizado sabor chocolate.Ingredientes: Leite semi-desnatado, açúcar, cacau em pó, extrato de malte, aromatizante artificial idêntico ao natural, estabilizante citrato de sódio e pré-mix de vitaminas (A,C,D,E e ferro). Validade: 90 dias (não necessita refrigeração). Embalagem: EVOH ou poliamidas com multicamadas e barreiras de 2,5 litros. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente. | LT | 750, | 4,43 | 0,03 |
| 191 | 002.000.070 | **Leite in natura:** Leite natural, com aspecto liquido e homogêneo. Não podendo conter substancias estranhas, sabor levemente adocicado com odor suave e cor branca amarelada opaca. Ordenha em condições higiênicas e animais saudáveis. | LT | 2.375, | 2,70 | 0,02 |
| 192 | 002.000.268 | **Leite UHT integral longa vida:** Embalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Prazo de validade: até 6 meses. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura e apresentar laudo Bromatológico. Data de fabricação: máximo de 30 dias. | LT | 500, | 3,54 | 0,03 |
| 193 | 002.000.026 | **Limão:** Tahiti de Primeira. Deverá estar fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. | KG | 37, | 4,77 | 0,04 |
| 194 | 002.001.016 | **Maçã Nacional:** Especificação: Devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. | KG | 1.250, | 5,87 | 0,04 |
| 195 | 002.000.163 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Ave Maria**: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamína A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: sacos de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 150, | 2,57 | 0,02 |
| 196 | 002.000.161 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo espaguete**: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamína A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 400, | 2,52 | 0,02 |
| 197 | 002.001.271 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Padre Nosso**: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamína A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo liquida de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 75, | 2,57 | 0,02 |
| 198 | 002.000.162 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo parafuso**: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamína A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 275, | 2,52 | 0,02 |
| 199 | 002.000.194 | **Mamão:** Mamão Formosa Extra A. Especificação: caixas com 20 kg. Não deve estar danificado, deve ter coloração uniforme, estar fresco, livre de sujidades, parasitas ou larvas e entregues em monoblocos vazados sendo proibida a entrega em caixa de madeira ou papelão. | KG | 625, | 5,50 | 0,04 |
| 200 | 002.001.103 | **Mandioca:** Tipo branco ou amarelo, grau normal de evolução no tamanho, cor própria da espécie, fresca com aspecto uniforme na coloração, firme e intacta. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larva não fibrosa, descascadas e lavadas, embaladas em plástico transparente. | KG | 150, | 3,87 | 0,03 |
| 201 | 002.000.149 | **Mandioquinha:** Tipo amarelo, grau normal de evolução no tamanho, cor própria da espécie, fresca com aspecto uniforme na coloração, firme e intacta. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larva não fibrosa, descascadas e lavadas, embaladas em plástico transparente. | KG | 125, | 10,19 | 0,08 |
| 202 | 002.000.270 | **Manteiga com sal Embalagem 200g:**Manteiga com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 200g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens retangulares com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses. | PT | 100, | 7,40 | 0,06 |
| 203 | 002.001.272 | **Margarina Vegetal com sal**: Margarina vegetal com sal, pote com 500g, livre de gorduras trans, oriunda de óleo vegetal comestível, contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio e dentro dos padrões legais. Composição centesimal aproximada deverá ser de proteína 0,1g, lipídeos 60 a 80g, glicídios 0,0g; vitamina A 1.500UI, cremosa com adição de sal, produzida e embalada dentro das normas que determina a legislação vigente. Embalagem: potes plásticos contendo 500g, devidamente rotulada conforme legislação vigente e reembalada em caixas de papelão reforçada de 10 a 12 kg. Validade mínima de 4 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.  **Amostras e documentação técnica** | POTE | 400, | 5,54 | 0,04 |
| 204 | 002.000.195 | **Melancia:** Não deve estar danificado, deve ter coloração uniforme, estar fresco, livre de sujidades, parasitas ou larvas e entregues em monoblocos vazados sendo proibida a entrega em caixa de madeira ou papelão. | KG | 750, | 3,10 | 0,02 |
| 205 | 002.000.256 | **Melão:** MELÃO – de 1ª qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | KG | 500, | 5,28 | 0,04 |
| 206 | 002.001.123 | **Milho para pipoca:** Milho para pipoca tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade - emb. 500g | UN | 200, | 4,46 | 0,03 |
| 207 | 002.000.165 | **Milho verde em conserva**: Lata com peso líquido 3,100g e peso drenado 2,000g. Preparado a partir de grãos de milho selecionados e produzida em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e biológicas e de embalagem devem seguir as normas da legislação correspondente. Embalagem Lata com peso líquido 3,100g e peso drenado 2,000g. Validade mínima de 10 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | LATA | 50, | 13,62 | 0,10 |
| 208 | 002.001.236 | **Mini bolo rico em vitaminas e minerais**. Sabores: abacaxi, coco, cenoura, chocolate e laranja. Obtido pela coccao em condicoestecnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e acidofolico, acucar, ovo, gordura vegetal de palma, acucar invertido, cacau em po, farinha de soja, umectantes: glicerina e sorbitol, maltodextrina, sal, fermentos quimicos: bicarbonato de sodio e pirofosfatoacido de sodio,conservadores: propionato e acidosorbico, vitaminas e minerais (A, B1, B2, B3, B5, B6, Ferro e Zinco) e aroma identico ao natural de abacaxi, coco, brigadeiro, cenoura ou laranja e corante natural de cenoura. CONTEM GLUTEN, ALERGICOS: contem ovo, derivados de trigo e soja. Conforme RDC 344 de 13/12/2002/ RDC 54 de 12/11/2012/ RDC 26 de 02/07/2015. Embalagem primaria 40g, secundaria contendo 50 ou 100 unidades. Validade de 45 dias.  **Amostras e documentação técnica** | UN | 2.000, | 1,77 | 0,01 |
| 209 | 002.001.274 | **Mini bolo integral**. Sabores: chocolate e laranja. Obtido pela coccao em condicoestecnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: farinha de trigo integral fortificada com ferro e acidofolico, açúcar, ovo, gordura vegetal de palma, açúcar invertido, cacau em po, farinha de soja, umectantes: glicerina e sorbitol, maltodextrina, sal, fermentos quimicos: bicarbonato de sodio e pirofosfatoacido de sodio, conservadores: propionato e acidosorbico e aroma identico ao natural de laranja ou brigadeiro. CONTEM GLUTEN, ALERGICOS: contem ovo, derivados de trigo e soja. Conforme RDC 344 de 13/12/2002/ RDC 54 de 12/11/2012/ RDC 26 de 02/07/2015. Embalagem primaria 40 g, secundaria contendo 50 ou 100 unidades. Validade de 45 dias.  **Amostras e documentação técnica** | UN | 3.000, | 2,22 | 0,02 |
| 210 | 002.000.124 | **Morango:** In natura, fruta, fisiologicamente desenvolvida, firme, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde. Em embalagem plástica transparente pesando 200 g cada. | KG | 100, | 9,70 | 0,07 |
| 211 | 002.001.275 | **Nhoque de soja, cozido e congelado**, sabores: tradicional, legumes e com linhaça, embalagem de polietileno de baixa densidade, atóxico, contendo 01 kg.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 500, | 23,83 | 0,18 |
| 212 | 002.001.276 | **Óleo de soja vegetal**: Produto alimentício originário de soja, refinado dentro dos padrões rigorosos de qualidade para obtenção de óleo claro, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais, deve conter no mínimo 0,3 mg de vitamina E, máximo de 3g de gorduras saturadas na porção de 13 ml. Embalagem Primária tipo Pet plástica contendo 900 ml. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | UN | 450, | 3,55 | 0,03 |
| 213 | 002.001.093 | **Orégano:** Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. - embalagem 85g. | PCT | 25, | 17,26 | 0,13 |
| 214 | 002.001.019 | **Ovo**: Ovos inteiros, em embalagens de 1 dúzia, sem sujidades e embalados e transportados de acordo com a legislação vigente. | DUZ | 625, | 5,10 | 0,04 |
| 215 | 002.000.088 | **Pão de Leite**: 50 gramas deverá estar identificado com etiqueta contendo data de fabricação, validade, quantidade e peso do produto. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA. | KG | 800, | 11,47 | 0,09 |
| 216 | 002.001.277 | **Pão de Mel: Sabor**es: tradicional, brigadeiro e morango, embalagem de 40 gramas, contem glúten, isento de gordura trans, conforme legislação vigente.  **Amostras e documentação técnica** | UN | 1.250, | 2,10 | 0,02 |
| 217 | 002.001.278 | **Pão de queijo congelado**,sem glúten e sem gordura trans; com peso unitário de 90 gramas. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. **Embalagem Primária:** sacos de polietileno, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, pesando 1 kg; contendo prazo de validade e lote de forma indelével. No momento da entrega o produto deverá dispor de no mínimo 03 meses de validade.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 1.000, | 18,18 | 0,14 |
| 218 | 002.001.047 | **Pão doce:** Peso aproximadamente de 50g. Pão assado com coco e leite condensado ou creme de boa qualidade, macio e aerado. | KG | 1.500, | 11,16 | 0,08 |
| 219 | 002.001.046 | **Pão Francês:** Peso aproximadamente de 50g. Características: produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal e água. Caracteriza-se por casca crocante de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco de textura e granulação fina. A entrega deve ser feita nas Unidades Escolares, de acordo com o cronograma elaborado. | KG | 3.750, | 10,66 | 0,08 |
| 220 | 002.001.007 | **Peito de Frango:** Congelado, sem pele e sem gordura, apresentando com amarelo rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionada em embalagem plástica, com registro no min. Agric.-sif, informação do fabricante, especificação do produto e data de vencimento na embalagem. | KG | 250, | 11,72 | 0,09 |
| 221 | 002.000.196 | **Pepino Japonês:** Especificação: De primeira, com tamanho e coloração uniformes, 20 a25 cm, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte. Entregue em monobloco plástico de aproximadamente 20 kg. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 200, | 3,90 | 0,03 |
| 222 | 002.001.092 | **Pêra:** PÊRA – de 1ª qualidade, casca sã, lisa, sem picadas de inseto, sem imperfeições. Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidas e maduras, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | KG | 1.000, | 10,47 | 0,08 |
| 223 | 002.001.115 | **Pimenta Vermelha:** Especificação: Devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. | KG | 12, | 11,50 | 0,09 |
| 224 | 002.000.102 | **Pimentão:** Especificação: De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e de umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Entregue em caixa de monobloco com aproximadamente 10 kg. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 25, | 5,07 | 0,04 |
| 225 | 002.000.273 | **Queijo Mussarela fatiado:** Queijo fatiado em embalagem de 500g, contendo peso, data de embalagem e data de vencimento.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 500, | 25,53 | 0,19 |
| 226 | 002.001.074 | **Repolho Branco:** Especificação: Limpo, liso, fresco, de primeira. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Acondicionado em caixa monobloco plástica com aproximadamente 20kg. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 250, | 3,40 | 0,03 |
| 227 | 002.001.237 | **Requeijão Cremoso 200g:**Requeijão cremoso de 200 g, leite pasteurizado, água, creme de leite, cultura microbiana apropriada, sal fundente (polifosfato de sódio) e conservantes permitidos por lei. Produto obtido por fusão de massa coalhada dessorada e lavada, elaborada por coagulação ácida e/ou enzimática do leite, com adição de creme de leite.  **Amostras e documentação técnica** | POTE | 200, | 5,50 | 0,04 |
| 228 | 002.001.279 | **Mistura em pó para preparo de mingau** **de chocolate trufado**, enriquecido com 11 vitaminas, 7 minerais e fibras, embalagem de 2kg.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 62, | 16,93 | 0,13 |
| 229 | 002.001.280 | **Mistura para o preparo de sobremesa:** SAGU DE UVA – ingredientes: sagu: fécula de mandioca (formato pérola), sem adição de glúten; mistura sabor de uva: açúcar, ácido cítrico (INS330), aroma natural de uva, corante natural de clorofila (INS 140i) e corante natural de carmim (INS 120), sem adição de glúten. Não deverá apresentar impurezas, substâncias nocivas, aspecto e cheiro não característico. Embalagem: acondicionado em pacotes de polietileno leitoso atóxico, sendo o sagu com 500 g e a mistura sabor uva com 500g, totalizando 1 kg de produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a partir da data de entrega.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 125, | 16,83 | 0,13 |
| 230 | 002.001.079 | **Sal refinado**: Iodado, pacote de 1 kg, beneficiado, isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de rochas. Produto moído deverá passar totalmente pela peneira número 20. Produzido e embalado conforme a legislação vigente. Embalagem: saco plástico contendo 1 kg, devidamente rotulado conforme a legislação vigente e reembalado em fardos plásticos atóxico contendo até 30 kg. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | UN | 125, | 1,77 | 0,01 |
| 231 | 002.000.168 | **Sardinha:** Sardinha em Conserva de Azeite ou óleo comestível: Lata de peso liquida de 250g e peso drenado de 165g. De primeira qualidade. | LATA | 75, | 4,16 | 0,03 |
| 232 | 002.001.281 | **Snack de cereais** (mini torrada) assado, sabores: queijo, cebola e salsa e pão na chapa embalagem primaria: com peso líquido de 40gr cada, embalagem secundaria: acondicionados em caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, rotulagem: produto identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével, conforme legislações vigentes.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 4.500, | 2,60 | 0,02 |
| 233 | 002.000.275 | **Tangerina:** De 1ª qualidade, casca sã, lisa, sem picadas de inseto, sem imperfeições. Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidas e maduras, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | KG | 250, | 4,80 | 0,04 |
| 234 | 002.001.013 | **Tomate Salada:** Especificação: Boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Entregue em monobloco plástico com aproximadamente 20 kg.produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa | KG | 1.000, | 5,95 | 0,04 |
| 235 | 002.001.125 | **Trigo para Quibe:** Pacote com 500 gramas. Parte do grão do trigo integral que é quebrado e torrado e rico em fibras, vitaminas e minerais. Com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra a contaminação. Deve apresentar textura, cor, odor e características físico/ químicas compatíveis ao produto e descrição dos ingredientes, informação nutricional, descrição de conservação deve conter data de fabric ação e validade e lote rotulagem conforme RDC 360/2003 - ANVISA. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | UN | 200, | 4,65 | 0,03 |
| 236 | 002.000.197 | **Vagem tipo macarrão:** Especificação: Boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 75, | 10,12 | 0,08 |
| 237 | 002.000.169 | **Vinagre:** Frasco de 750 ml, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto | UN | 70, | 2,81 | 0,02 |
| 238 | 002.000.029 | **Suco concentrado de fruta sabor caju (1lt):** Embalagem de garrada pet de 01 litro, com percentual mínimo de 75% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcares, sem adição de corantes e aromas. Diluição mínima de 1:8. Validade de 6 meses a partir da data de fabricação. Primária: Garrafa Pet de 01 litro e Secundária: Pacote com 06 garrafas pet de 01 litro envoltos em filme plástico termo contrátil.  **Amostras e documentação técnica** | UN | 312, | 22,58 | 0,17 |
| 239 | 002.000.028 | **Suco concentrado de fruta sabor maracujá (1lt):** Embalagem de garrafa pet de 01 litro, com percentual mínimo de 75% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcares, sem adição de corantes e aromas. Diluição mínima de 1:9. Validade de 6 meses a partir da data de fabricação. Primária: Garrafa Pet de 01 litro e Secundária: Pacote com 06 garrafas pet de 01 litro envoltos em filme plástico termo contrátil.  **Amostras e documentação técnica** | UN | 500, | 38,45 | 0,29 |
| 240 | 002.000.045 | **Polpa de fruta de primeira qualidade,** embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. Nos sabores acerola, abacaxi, amora, goiaba, melancia, frutas vermelhas, limão, pêssego, manga, uva, caju e maracujá. (Todos os sabores deverão ter vigentes os devidos Registros no MA ou outro desde que pertinente)  **Amostras e documentação técnica** | KG | 1.500, | 14,10 | 0,11 |

(\*) Quantidade Total Estimada para o período de 12 meses.

**ANEXO II – PROPOSTA COMERCIAL**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2019**

A simples apresentação desta Proposta é considerada como indicação bastante de que inexistem fatos que impeçam a participação do licitante neste certame

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DADOS DO LICITANTE** | | |
| **DENOMINAÇÃO:** | | |
| **ENDEREÇO:** | | |
| **CEP:** | **FONE:** | **FAX:** |
| **E-MAIL:** | | **CNPJ:** |

**OBJETO:** A presente licitação tem por objeto, o Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios, para a Cozinha Piloto, localizada na Rua Padre Moises de Miranda nº 662 – Bairro Centro, conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **CÓDIGO** | **DISCRIMINAÇÃO** | **UNIDADE** | **QUANTIDADE TOTAL\*** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO R$** | **VALOR TOTAL R$** |
| **COTA PRINCIPAL** | | | | | | | |
| 1 | 002.001.155 | **Abacaxi:** Abacaxi tamanho médio- O produto não deverá apresentar odor desagradável, podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, batidas, rachaduras, exsudações e ataque de insetos, sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas. | UN | 450, |  |  |  |
| 2 | 002.000.185 | **Abóbora Menina.** Especificação: De primeira qualidade, de no máximo 20 cm, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e de umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Entregue em caixa de monobloco com aproximadamente 20 kg. produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 450, |  |  |  |
| 3 | 002.000.186 | **Acelga:** Fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas. | MC | 750, |  |  |  |
| 4 | 002.001.246 | **Achocolatado em Pó vitaminado**: De 400g. Composição mínima: açúcar e cacau em pó alcalino lecitinado, maltodextrina, leite em pó, ferro, iodo, zinco e no mínimo 10 vitaminas sendo principalmente vitaminas A, C, B1, B6, B12, D, PP, Biotina e ácido fólico, proteína mínima de 4%, lipídeos máximo de 3%, carboidratos máximos de 90%, umidade até 3%, resíduo mineral fixo de até 1,20% e valor calórico total máximo de 400 Kcal, não deve conter glúten. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | PCT | 675, |  |  |  |
| 5 | 002.001.005 | **Açúcar cristal:** Pacote de 05 (cinco) quilos, contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. Embalagem primaria: transparente, incolor, termossoldado contendo 05 (cinco) Kg. De peso liquido, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | UN | 675, |  |  |  |
| 6 | 002.001.247 | **Adoçante:** A base de esteviosídeo, líquido, na embalagem deverá constar a data de fabricação e da validade – frasco de 200ml. | UN | 9, |  |  |  |
| 7 | 002.000.187 | **Alface crespa ou Lisa.** Especificação: Fresca, de primeira. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalada em sacos plástico atóxico individual e entregue em caixa de monobloco plástico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | MC | 2.250, |  |  |  |
| 8 | 002.001.248 | **Alfajor 40g: Sabores:** brigadeiro e doce de leite. Composição nutricional por porção de 20g: 82 kcal, carboidrato 12g, proteína 1,1g, fibra 0,2g, isento de gordura trans. Pode conter traços de amendoim, amêndoa, avelã e coco. Embalagem de 40g.  **Amostras e documentação técnica** | UN | 4.500, |  |  |  |
| 9 | 002.001.034 | **Alho:** Especificação: Devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. | KG | 150, |  |  |  |
| 10 | 002.001.249 | **Almôndega de carne bovina, cozida e congelada IQF**, pesando 22g a unidade, validade do produto 180 dias, embalada em saco de polietileno atóxico transparente de 1 a 2kg, reembalado em caixas de papelão resistente contendo 12kg.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 1.125, |  |  |  |
| 11 | 002.000.151 | **Amido de milho:** Fabricado a partir de matéria primas limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas. Sob forma de pó, embalagem de 500g, termosselada, com indicação do fabricante, lote, data de validade mínima de seis meses a contar da data de entrega, endereço e registro no órgão competente. | PCT | 300, |  |  |  |
| 12 | 002.000.152 | **Arroz Agulhinha tipo 1 (um):**Pacote de 05 (cinco) kg. Especial, beneficiado, polido, procedência nacional, deve ser safra corrente, limpo, grãos inteiros mínimo de 90 % umidade máxima de 14%. Características físicas, químicas, biológicas e da embalagem devem obedecer a legislação vigente. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico). O produto deve conter na porção de 50g o mínimo de 160 kcal, 37g de carboidrato, 3 g de proteínas, 0g de gorduras totais, 0g de gorduras saturadas, 0g de colesterol, 0,5g de fibra alimentar, 0,8g de sódio, 20mg de ferro, 35mg de potássio, 50mg de fósforo, 10mg de magnésio, 0,4mg de zinco e vitaminas B3, B5, B6. O produto deve declarar marca, prazo de validade, número de registro no órgão competente e procedência. Embalagem primaria: em sacos plásticos atóxicos contendo 05 (cinco) kg. Devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 1.500, |  |  |  |
| 13 | 002.000.259 | **Aveia:** em flocos finos de 1ª qualidade, em caixa de 500g. | UN | 300, |  |  |  |
| 14 | 002.000.260 | **Azeite de Oliva Extra Virgem:** Óleo límpido e brilhante, de cor amarelo-esverdeado, isento de particularidades estranhas. Acidez inferior a 0,5%. Validade a partir de 2 anos da data de fabricação. Envasado em recipiente escuro e em garrafa de 250 ml. | UN | 68, |  |  |  |
| 15 | 002.001.163 | **Banana, nanica, de primeira.** Especificação: Em pencas; tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de madeira (500x350x265) mm, com 14 dúzias; pesando aproximadamente 20kgs; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-17(decreto 12.486 de 20/10/78); com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (sarc, Anvisa, inmetro) Embalagem: caixa de madeira. | KG | 3.375, |  |  |  |
| 16 | 002.001.233 | **Barra de Cereal, sabores diversos** contendo aproximadamente: fibra a 1 g e energia de 98 calorias.  Embalagem primaria: embalada individualmente em filme BOPP metalizado (single pack) pesando de 20 a 25g. Com validade superior a 6 meses do dia da entrega.  **Amostras e documentação técnica** | UN | 7.500, |  |  |  |
| 17 | 002.000.036 | **Batata doce:** Fresca de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito esta de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. | KG | 750, |  |  |  |
| 18 | 002.001.250 | **Batata Palha:** Batata Palha tradicional. Produto 100 % natural. Batata in natura, gordura vegetal e sal. Prazo de validade de 6 meses após a data de fabricação e entrega e lote expresso em cada embalagem. Empilhamento máximo para armazenamento 05 caixas de 6,4 kg. Embalagem primaria: pacote plástico atóxico, laminado, termo soldado, resistente com capacidade de 500 g | KG | 600, |  |  |  |
| 19 | 002.001.010 | **Batata:** Especificação: Tamanho e coloração uniformes. Livre de enfermidades e materiais terrosos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de monobloco plástico com aproximadamente 20 kg. produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. | KG | 1.875, |  |  |  |
| 20 | 002.000.184 | **Bebida láctea UHT sabor morango:** Processo de envase UHT tipo “longa vida”. Ingredientes soro de leite líquido, açúcar, leite em pó integral, suco concentrado de morango, mistura de estabilizantes, regulador de acidez ácido cítrico, aroma idêntico ao natural de morango, corante natural de carmim de cochonilha, vitamina A, C, D e ferro, quelato e zinco. Não contem glúten. Embalagem filme de polietileno de 1 litro, reembalado em caixa de papelão com 80 unidades. Não necessita refrigeração enquanto fechado, após aberto consumir imediatamente. Validade de 90 dias enquanto fechado. | LT | 2.250, |  |  |  |
| 21 | 002.000.188 | **Berinjela:** Especificação: caixas com 20 kg. Não deve estar danificado, deve ter coloração uniforme, estar fresco, livre de sujidades, parasitas ou larvas e entregues em monoblocos vazados sendo proibida a entrega em caixa de madeira ou papelão. | KG | 38, |  |  |  |
| 22 | 002.001.035 | **Beterraba.** Especificação: De primeira, fresca, compacta e firme. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 300, |  |  |  |
| 23 | 002.001.251 | **Biscoito de Aveia e Mel:** composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, leite em pó, mel, aveia em flocos, farinha integral de centeio, farinha de arroz, semente de linhaça, semente de gergelim, sal e vanilla. Estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Embalagem Primária: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente atóxico com peso mínimo de 400g até 1kg, hermeticamente selado. Embalagem Secundária: deve estar em caixa de papelão resistente contendo até 8 kg do produto. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias  **Amostras e documentação técnica** | KG | 225, |  |  |  |
| 24 | 002.001.252 | **Biscoito de Polvilho:** Ingredientes: polvilho azedo, gordura vegetal, ovos, sal, farinha de soja micronizada inativa e corantes, não contem glúten, isento de lactose. Embalagem individual com peso líquido de 40g. Embalagem secundária: caixa de papelão. Validade mínima de 90 dias a partir da fabricação.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 2.250, |  |  |  |
| 25 | 002.000.206 | **Biscoito doce tipo maisena:** Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de gorduras TRANS, açúcar e amido de milho. Deve apresentar sabor característico e agradável. A composição centesimal aproximada deverá ser: proteína 8,5g; lipídeos 10g; e glicídios 77g. Embalagem primaria: pacote de 400g líquido. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | PCT | 750, |  |  |  |
| 26 | 002.001.253 | **Biscoito doce, sabores: chocolate e leite**, formulado a partir de matéria prima selecionada, contem glúten. Embalagem primaria: com peso líquido de 30gr cada. Embalagem secundaria: acondicionados em caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Rotulagem: produto identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével, conforme legislações vigentes.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 6.750, |  |  |  |
| 27 | 002.001.283 | **Biscoito Doce Tipo Rosquinha Sabor Chocolate:** Pacote de 400G. De acordo com as NTA 02 e 48. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas malcozidas, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas, excetuando-as tão somente nos revestimentos e recheios açucarados (glacês). Os corantes amarelos não são tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados. A composição básica do biscoito são os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, sal refinado, aroma artificial e estabilizante lecitina de soja e soro de leite. Embalagem em pacotes contendo 400g. No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de, no máximo, 30 dias.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 563, |  |  |  |
| 28 | 002.001.284 | **Biscoito Doce Tipo Rosquinha Sabor Coco:** Pacote de 400G. De acordo com as NTA 02 e 48. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas malcozidas, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas, excetuando-as tão somente nos revestimentos e recheios açucarados (glacês). Os corantes amarelos não são tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados. A composição básica do biscoito são os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, sal refinado, aroma artificial e estabilizante lecitina de soja e soro de leite. Embalagem em pacotes contendo 400g. No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de, no máximo, 30 dias.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 563, |  |  |  |
| 29 | 002.000.153 | **Biscoito salgado tipo cream cracker:** Deverá apresentar farinha enriquecida com ferro e ácido fólico e conter aproximadamente 62% de carboidratos e no mínimo 10% de proteína. Embalagem primaria: saco plástico duplo com peso de 400g cada pacote. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | PCT | 750, |  |  |  |
| 30 | 002.000.043 | **Brócolis:** Fresco, de primeira qualidade, sem danos, tamanho e coloração uniformes, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas. | UN | 600, |  |  |  |
| 31 | 002.000.154 | **Café em pó torrado e moído:** Produto devidamente selecionado, beneficiado, torrado e moído, embalados em pacotes de 500g de peso liquido, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a trinta dias da entrega do produto. Contendo o selo ABIC de qualidade.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 600, |  |  |  |
| 32 | 002.000.170 | **Carne Bovina em bife (patinho):** Carne sem osso, cortada em bife de aproximadamente 1 cm, livre de gorduras e de aparas, **resfriada,** com aspecto firme na cor vermelho vivo, sem manchas escurecidas e esverdeadas, acondicionadas em embalagens plásticas contendo de 2 a 5 kg no máximo. Com reg. No min. Agric.-sif., do fabric. Espec. do produto e data de vencimento estampado na embalagem.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 3.000, |  |  |  |
| 33 | 002.001.256 | **Carne bovina moída (músculo ou acém):**Carne sem osso, moída, livre de gorduras e de aparas, **resfriada**, com aspecto firme na cor vermelho vivo, sem manchas escurecidas e esverdeadas, acondicionadas em embalagens plásticas contendo de 2 a 5 kg no máximo. Com registro no ministério da Agric.-sif., do fabric. Espec. do produto e data de vencimento estampado na embalagem.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 1.500, |  |  |  |
| 34 | 002.001.257 | **Carne moída de bovino, cozida e congelada**, validade do produto 180 dias, embalada em saco de polietileno atóxico transparente contendo 2kg, reembalado em caixas de papelão resistente contendo 10kg.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 1.125, |  |  |  |
| 35 | 002.001.258 | **Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe)**, em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar, entre outros, livres de parasitas , peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens além de substancias químicas. Cada unidade do produto empanado deverá pesar aproximadamente entre 25 a 26 gramas. Embalagem primária: plástico de alta densidade transparente, resistente e atóxica, capacidade de acondicionamento 2,5 kgs. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e ás condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada, capacidade de 10 kgs.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 1.125, |  |  |  |
| 36 | 002.000.261 | **Carne bovina salgada (Charque):** Charque ponta de agulha, pacote com 1 kg. Preparado com Carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG | 450, |  |  |  |
| 37 | 002.001.259 | **Carne de panela em cubos (Músculo Traseiro):** Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, **resfriada,** contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual n° 12486 de 20/10/78, portaria n° 1428/MS, de novembro de 1993 e resolução n°23 de 15/03/2000. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 2.625, |  |  |  |
| 38 | 002.001.054 | **Cebola:** Especificação: De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e de umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Entregue saco de 40 kg, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 900, |  |  |  |
| 39 | 002.000.190 | **Cenoura extra.** Especificação: De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Acondicionada em caixa monobloco plástica pesando aproximadamente 20 kg. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 1.125, |  |  |  |
| 40 | 002.000.014 | **Cheiro Verde (salsinha e cebolinha).** Especificação: Devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Em maços amarrados embalados individualmente em saco atóxico. Entregue em monobloco plástico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | MC | 600, |  |  |  |
| 41 | 002.001.077 | **Chuchu:** Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. | KG | 300, |  |  |  |
| 42 | 002.001.101 | **Colorífico Natural:** Tempero formado a partir da mistura do urucum com fubá e óleo vegetal, sendo conhecido também como colorau. Embalagem de 500 g e com data de validade de 1 anos a partir da data de fabricação. | UN | 113, |  |  |  |
| 43 | 002.001.260 | **Composto lácteo com açúcar e maltodextrina**, sabores: cacau, morango e maçã, banana e mamão, rico em vitaminas e minerais (ferro, cobre, iodo, zinco, manganês e magnésio). Teor de leite em pó integral mínimo 51%. Embalagem primaria de polipropileno aluminizado de 1 ou 2kg, O produto devera conter Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 1.500, |  |  |  |
| 44 | 002.001.261 | **Cook diet:** zero açúcar, para a dieta controlada de açúcares, sabores de coco, amêndoa e castanha. Peso líquido de 150g. Embalagem contendo informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade com valor mínimo de 6 meses após a entrega e lote.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 225, |  |  |  |
| 45 | 002.001.262 | **Coxinha da asa de frango, cozida, assada e congelada**, proporção natural 100 gramas. Não contém glúten. Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo 2,5 a 3,0 quilogramas do produto. Validade mínima de 04 meses no ato da entrega. Embalagem secundária:caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e ás condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada, capacidade de 10 kg a 12 kg  **Amostras e documentação técnica** | KG | 1.125, |  |  |  |
| 46 | 002.001.263 | **Corte congelado de frango – coxa e sobrecoxa: sem tempero .**De acordo com as NTA 01,02,03.  Embalagem pesando aproximadamente 800 g a 1500g. Devidamente acondicionada. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Deverá ser entregue congelado. Referir marca na proposta, com identificação do SIF. | KG | 1.500, |  |  |  |
| 47 | 002.001.264 | Coxa e sobrecoxa frango temperada, assada, congelada, sem osso e sem pele em cubos 25mm. Cortes resfriados de frango (coxa e sobrecoxa sem osso e sem pele), água, sal, fécula de mandioca, amido de arroz, maltodextrina de milho, dextrose de milho, estabilizante polifosfato de sódio (ins 452i). Não contém glúten. Com registro no sif/dipoa. Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem, contendo 2,5 a 3,0 quilogramas do produto. Rótulo de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 04 meses no ato da entrega. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e ás condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada, capacidade de 10 kg a 12 kg.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 1.350, |  |  |  |
| 48 | 002.000.205 | **Couve flor:** De primeira qualidade, fresca, firme, com coloração e tamanho uniforme, livres de corpos estranhos aderidos, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. | UN | 600, |  |  |  |
| 49 | 002.000.191 | **Couve Manteiga.** Especificação: Fresca, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalados em sacos atóxico individual e entregue em caixa monobloco plástico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | MC | 600, |  |  |  |
| 50 | 002.001.265 | **Carne de aves moída temperada, empanada e congelada (chickens com legumes)**. Recortes de filé de peito, ou coxa e sobre coxa, cms (carne mecanicamente separada), vegetais (cenoura, brócolis, milho e ervilha). Validade de 6 meses a -18ºc. Embalagem primária: pebd impresso, transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos, capacidade de acondicionamento de 2,5 kg a 3,0 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e ás condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada, capacidade de 10 kg a 12 kg  **Amostras e documentação técnica** | KG | 1.500, |  |  |  |
| 51 | 002.000.155 | **Ervilha em conserva**: Lata com 3,1 kg de peso líquido e 2,0 kg peso drenado.  Preparadas com vegetais selecionadas e produzidas em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e biológicas e de embalagem devem seguir as normas de legislação correspondente. Embalagem primaria: lata com peso liquido 3,1 kg, não podendo estar amassada e enferrujada, devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 08 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | LATA | 38, |  |  |  |
| 52 | 002.000.263 | **Extrato de tomate**: Peso de 2 kg, simples e concentrado, elaborado a partir de frutos sadios, limpos e sem sementes. Isento de fermentação. A composição centesimal aproximada deverá ser: Proteína 2g; lipídeos 0,1g; glicídios 9,7g. Deve apresentar cor, sabor e odor característicos. O produto deverá estar de acordo com a NTA 32 DO Decreto Estadual 12.486 de 20/10/78. Características físicas, químicas, biológicas e de embalagem devem obedecer à legislação vigente. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 90 dias da entrega do produto.  **Amostras e documentação técnica** | LATA | 450, |  |  |  |
| 53 | 002.000.156 | **Farinha de mandioca torrada e moída**: Seca, fina, ligeiramente torrada. Deverá estar isenta de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, termossoldada na horizontal e vertical com peso de 500g. Não contém glúten. Devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 450, |  |  |  |
| 54 | 002.001.113 | **Farinha de milho**: Composição máxima de sódio 25 mg e mínima de proteína 3,3g na porção de 40g. Não contem glúten. Embalagem plástica atóxica contendo 500g, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | UN | 750, |  |  |  |
| 55 | 002.000.198 | **Farinha de trigo**: Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem plástica atóxica devidamente rotulada conforme a legislação vigente contendo 1 kg. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | KG | 263, |  |  |  |
| 56 | 002.000.157 | **Feijão carioca Tipo 1**: Pacote com 2 kg, natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Embalagem saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e empacotamento não superior a 30 dias da entrega do produto.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 600, |  |  |  |
| 57 | 002.000.199 | **Fermento em pó químico**: Embalagem de 100g, ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocalcico e bicarbonato, conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 150, |  |  |  |
| 58 | 002.001.266 | **Cortes de frango temperados, grelhados e congelados (filezinho/sassami em partes)** cortado em 4 partes, com peso de 5 a 40g (80% das peças), para preparo direto ao forno. Não contém glúten. Composição nutricional aproximada em 100 gramas: 96 kcal, carboidratos: 1,4 g, proteínas: mínimo de 20 g, lipídios: 02 g. Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo 2,5 a 3,0 quilogramas do produto. Validade mínima de 04 meses no ato da entrega. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e ás condições de estocagem em sistema decongelamento, lacrada, capacidade de 10 kg a 12 kg  **Amostras e documentação técnica** | KG | 1.500, |  |  |  |
| 59 | 002.001.267 | **Filé de peixe empanado:** Polaca do alasca – cortes de filé de peixe temperado, empanado e congelados em formatos padronizados. Embalagem primaria peso impresso, sistema plástico termossoldado, transparentes e atóxicos, capacidade de acondicionamento 1 kg. Embalagem secundaria caixa de papelão resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada, capacidade para 10 kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 1.125, |  |  |  |
| 60 | 002.000.265 | **Flocos de milho açucarado:** Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, com 1Kg cada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega. | KG | 525, |  |  |  |
| 61 | 002.000.266 | **Flocos de milho açucarados com chocolate:** Fabricado a partir de matérias primas são e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, com 1Kg cada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega. | KG | 525, |  |  |  |
| 62 | 002.001.268 | **Flocos De Milho Sem Açúcar:** Produto obtido com os ingredientes milho, xarope de glucose, amido, outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Apresentando-se como flocos de milho. Flocos ligeiramente vitrificados, marrom dourado, levemente doce maltado e textura crocante. No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor de 1 a 2 kg cada. Reembalados em caixas de papelão reforçadas. Deverá ser entregue no máximo 20 dias após a data de fabricação. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. | KG | 38, |  |  |  |
| 63 | 002.000.159 | **Fubá de milho**: Composição mínima de ácido fólico 60 mcg, ferro 1,5 mcg, na porção de 40 g. Não contém glúten. Embalagem plástica atóxica contendo 1 kg, devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | UN | 600, |  |  |  |
| 64 | 002.001.269 | **Gelatina Diet:** Zero açucares, para dieta controlada, Sabores diversos. Embalagem de no máximo 15 g. validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Na embalagem deverá constar o nome e a marca do produto, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais. | UN | 75, |  |  |  |
| 65 | 002.000.160 | **Gelatina em pó**: Embalagem de 30g, não deve conter glúten. Composição Nutricional: valor energético máximo de 390 kcal, carboidratos máximo de 90 g, proteínas mínimas de 6g, gorduras totais 0g. Embalagem de saco de polietileno leitoso, atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 1.500, |  |  |  |
| 66 | 002.001.270 | **Goiaba:** Fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra, selecionada, verdosa. Tamanho MÉDIO. | KG | 600, |  |  |  |
| 67 | 002.001.052 | **Kibe de carne bovina de 50 g:** o produto deve apresentar-se ovalado, com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico. Embalagem primaria de polietileno atóxica transparente, resistente com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfuração. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada reforçada lacrada com fita adesiva. Resistente a danos durante o transporte e garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade, desde que mantidos sob empilhamento e condições de armazenamento recomendados. De conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 600, |  |  |  |
| 68 | 002.000.255 | **Kiwi:** Unidade pesando aproximadamente 70 g cada. Firmes íntegros, sem pontos, macios, grau de maturação para consumo na semana da entrega. | KG | 150, |  |  |  |
| 69 | 002.000.193 | **Laranja Pêra.** Especificação: Fresca, de primeira, compacta e firme. Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em saco de polietileno com 20 kg aproximadamente. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 450, |  |  |  |
| 70 | 002.001.235 | **Leite aromatizado chocolate**: Produto: Leite saborizado esterilizado sabor chocolate.Ingredientes: Leite semi-desnatado, açúcar, cacau em pó, extrato de malte, aromatizante artificial idêntico ao natural, estabilizante citrato de sódio e pré-mix de vitaminas (A,C,D,E e ferro). Validade: 90 dias (não necessita refrigeração). Embalagem: EVOH ou poliamidas com multicamadas e barreiras de 2,5 litros. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente. | LT | 2.250, |  |  |  |
| 71 | 002.000.070 | **Leite in natura:** Leite natural, com aspecto liquido e homogêneo. Não podendo conter substancias estranhas, sabor levemente adocicado com odor suave e cor branca amarelada opaca. Ordenha em condições higiênicas e animais saudáveis. | LT | 7.125, |  |  |  |
| 72 | 002.000.268 | **Leite UHT integral longa vida:** Embalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Prazo de validade: até 6 meses. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura e apresentar laudo Bromatológico. Data de fabricação: máximo de 30 dias. | LT | 1.500, |  |  |  |
| 73 | 002.000.026 | **Limão:** Tahiti de Primeira. Deverá estar fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. | KG | 113, |  |  |  |
| 74 | 002.001.016 | **Maçã Nacional:** Especificação: Devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. | KG | 3.750, |  |  |  |
| 75 | 002.000.163 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Ave Maria**: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamína A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: sacos de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 450, |  |  |  |
| 76 | 002.000.161 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo espaguete**: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamína A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 1.200, |  |  |  |
| 77 | 002.001.271 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Padre Nosso**: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamína A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo liquida de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 225, |  |  |  |
| 78 | 002.000.162 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo parafuso**: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamína A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 825, |  |  |  |
| 79 | 002.000.194 | **Mamão:** Mamão Formosa Extra A. Especificação: caixas com 20 kg. Não deve estar danificado, deve ter coloração uniforme, estar fresco, livre de sujidades, parasitas ou larvas e entregues em monoblocos vazados sendo proibida a entrega em caixa de madeira ou papelão. | KG | 1.875, |  |  |  |
| 80 | 002.001.103 | **Mandioca:** Tipo branco ou amarelo, grau normal de evolução no tamanho, cor própria da espécie, fresca com aspecto uniforme na coloração, firme e intacta. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larva não fibrosa, descascadas e lavadas, embaladas em plástico transparente. | KG | 450, |  |  |  |
| 81 | 002.000.149 | **Mandioquinha:** Tipo amarelo, grau normal de evolução no tamanho, cor própria da espécie, fresca com aspecto uniforme na coloração, firme e intacta. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larva não fibrosa, descascadas e lavadas, embaladas em plástico transparente. | KG | 375, |  |  |  |
| 82 | 002.000.270 | **Manteiga com sal Embalagem 200g:**Manteiga com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 200g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens retangulares com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses. | PT | 300, |  |  |  |
| 83 | 002.001.272 | **Margarina Vegetal com sal**: Margarina vegetal com sal, pote com 500g, livre de gorduras trans, oriunda de óleo vegetal comestível, contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio e dentro dos padrões legais. Composição centesimal aproximada deverá ser de proteína 0,1g, lipídeos 60 a 80g, glicídios 0,0g; vitamina A 1.500UI, cremosa com adição de sal, produzida e embalada dentro das normas que determina a legislação vigente. Embalagem: potes plásticos contendo 500g, devidamente rotulada conforme legislação vigente e reembalada em caixas de papelão reforçada de 10 a 12 kg. Validade mínima de 4 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.  **Amostras e documentação técnica** | POTE | 1.200, |  |  |  |
| 84 | 002.000.195 | **Melancia:** Não deve estar danificado, deve ter coloração uniforme, estar fresco, livre de sujidades, parasitas ou larvas e entregues em monoblocos vazados sendo proibida a entrega em caixa de madeira ou papelão. | KG | 2.250, |  |  |  |
| 85 | 002.000.256 | **Melão:** MELÃO – de 1ª qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | KG | 1.500, |  |  |  |
| 86 | 002.001.123 | **Milho para pipoca:** Milho para pipoca tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade - emb. 500g | UN | 600, |  |  |  |
| 87 | 002.000.165 | **Milho verde em conserva**: Lata com peso líquido 3,100g e peso drenado 2,000g. Preparado a partir de grãos de milho selecionados e produzida em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e biológicas e de embalagem devem seguir as normas da legislação correspondente. Embalagem Lata com peso líquido 3,100g e peso drenado 2,000g. Validade mínima de 10 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | LATA | 150, |  |  |  |
| 88 | 002.001.236 | **Mini bolo rico em vitaminas e minerais**. Sabores: abacaxi, coco, cenoura, chocolate e laranja. Obtido pela coccao em condicoestecnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e acidofolico, acucar, ovo, gordura vegetal de palma, acucar invertido, cacau em po, farinha de soja, umectantes: glicerina e sorbitol, maltodextrina, sal, fermentos quimicos: bicarbonato de sodio e pirofosfatoacido de sodio,conservadores: propionato e acidosorbico, vitaminas e minerais (A, B1, B2, B3, B5, B6, Ferro e Zinco) e aroma identico ao natural de abacaxi, coco, brigadeiro, cenoura ou laranja e corante natural de cenoura. CONTEM GLUTEN, ALERGICOS: contem ovo, derivados de trigo e soja. Conforme RDC 344 de 13/12/2002/ RDC 54 de 12/11/2012/ RDC 26 de 02/07/2015. Embalagem primaria 40g, secundaria contendo 50 ou 100 unidades. Validade de 45 dias.  **Amostras e documentação técnica** | UN | 6.000, |  |  |  |
| 89 | 002.001.274 | **Mini bolo integral**. Sabores: chocolate e laranja. Obtido pela coccao em condicoestecnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: farinha de trigo integral fortificada com ferro e acidofolico, açúcar, ovo, gordura vegetal de palma, açúcar invertido, cacau em po, farinha de soja, umectantes: glicerina e sorbitol, maltodextrina, sal, fermentos quimicos: bicarbonato de sodio e pirofosfatoacido de sodio, conservadores: propionato e acidosorbico e aroma identico ao natural de laranja ou brigadeiro. CONTEM GLUTEN, ALERGICOS: contem ovo, derivados de trigo e soja. Conforme RDC 344 de 13/12/2002/ RDC 54 de 12/11/2012/ RDC 26 de 02/07/2015. Embalagem primaria 40 g, secundaria contendo 50 ou 100 unidades. Validade de 45 dias.  **Amostras e documentação técnica** | UN | 9.000, |  |  |  |
| 90 | 002.000.124 | **Morango:** In natura, fruta, fisiologicamente desenvolvida, firme, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde. Em embalagem plástica transparente pesando 200 g cada. | KG | 300, |  |  |  |
| 91 | 002.001.275 | **Nhoque de soja, cozido e congelado**, sabores: tradicional, legumes e com linhaça, embalagem de polietileno de baixa densidade, atóxico, contendo 01 kg.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 1.500, |  |  |  |
| 92 | 002.001.276 | **Óleo de soja vegetal**: Produto alimentício originário de soja, refinado dentro dos padrões rigorosos de qualidade para obtenção de óleo claro, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais, deve conter no mínimo 0,3 mg de vitamina E, máximo de 3g de gorduras saturadas na porção de 13 ml. Embalagem Primária tipo Pet plástica contendo 900 ml. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | UN | 1.350, |  |  |  |
| 93 | 002.001.093 | **Orégano:** Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. - embalagem 85g. | PCT | 75, |  |  |  |
| 94 | 002.001.019 | **Ovo**: Ovos inteiros, em embalagens de 1 dúzia, sem sujidades e embalados e transportados de acordo com a legislação vigente. | DUZ | 1.875, |  |  |  |
| 95 | 002.000.088 | **Pão de Leite**: 50 gramas deverá estar identificado com etiqueta contendo data de fabricação, validade, quantidade e peso do produto. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA. | KG | 2.400, |  |  |  |
| 96 | 002.001.277 | **Pão de Mel: Sabor**es: tradicional, brigadeiro e morango, embalagem de 40 gramas, contem glúten, isento de gordura trans, conforme legislação vigente.  **Amostras e documentação técnica** | UN | 3.750, |  |  |  |
| 97 | 002.001.278 | **Pão de queijo congelado**,sem glúten e sem gordura trans; com peso unitário de 90 gramas. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. **Embalagem Primária:** sacos de polietileno, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, pesando 1 kg; contendo prazo de validade e lote de forma indelével. No momento da entrega o produto deverá dispor de no mínimo 03 meses de validade.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 3.000, |  |  |  |
| 98 | 002.001.047 | **Pão doce:** Peso aproximadamente de 50g. Pão assado com coco e leite condensado ou creme de boa qualidade, macio e aerado. | KG | 4.500, |  |  |  |
| 99 | 002.001.046 | **Pão Francês:** Peso aproximadamente de 50g. Características: produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal e água. Caracteriza-se por casca crocante de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco de textura e granulação fina. A entrega deve ser feita nas Unidades Escolares, de acordo com o cronograma elaborado. | KG | 11.250, |  |  |  |
| 100 | 002.001.007 | **Peito de Frango:** Congelado, sem pele e sem gordura, apresentando com amarelo rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionada em embalagem plástica, com registro no min. Agric.-sif, informação do fabricante, especificação do produto e data de vencimento na embalagem. | KG | 750, |  |  |  |
| 101 | 002.000.196 | **Pepino Japonês:** Especificação: De primeira, com tamanho e coloração uniformes, 20 a25 cm, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte. Entregue em monobloco plástico de aproximadamente 20 kg. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 600, |  |  |  |
| 102 | 002.001.092 | **Pêra:** PÊRA – de 1ª qualidade, casca sã, lisa, sem picadas de inseto, sem imperfeições. Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidas e maduras, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | KG | 3.000, |  |  |  |
| 103 | 002.001.115 | **Pimenta Vermelha:** Especificação: Devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. | KG | 38, |  |  |  |
| 104 | 002.000.102 | **Pimentão:** Especificação: De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e de umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Entregue em caixa de monobloco com aproximadamente 10 kg. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 75, |  |  |  |
| 105 | 002.000.273 | **Queijo Mussarela fatiado:** Queijo fatiado em embalagem de 500g, contendo peso, data de embalagem e data de vencimento.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 1.500, |  |  |  |
| 106 | 002.001.074 | **Repolho Branco:** Especificação: Limpo, liso, fresco, de primeira. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Acondicionado em caixa monobloco plástica com aproximadamente 20kg. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 750, |  |  |  |
| 107 | 002.001.237 | **Requeijão Cremoso 200g:**Requeijão cremoso de 200 g, leite pasteurizado, água, creme de leite, cultura microbiana apropriada, sal fundente (polifosfato de sódio) e conservantes permitidos por lei. Produto obtido por fusão de massa coalhada dessorada e lavada, elaborada por coagulação ácida e/ou enzimática do leite, com adição de creme de leite.  **Amostras e documentação técnica** | POTE | 600, |  |  |  |
| 108 | 002.001.279 | **Mistura em pó para preparo de mingau** **de chocolate trufado**, enriquecido com 11 vitaminas, 7 minerais e fibras, embalagem de 2kg.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 188, |  |  |  |
| 109 | 002.001.280 | **Mistura para o preparo de sobremesa:** SAGU DE UVA – ingredientes: sagu: fécula de mandioca (formato pérola), sem adição de glúten; mistura sabor de uva: açúcar, ácido cítrico (INS330), aroma natural de uva, corante natural de clorofila (INS 140i) e corante natural de carmim (INS 120), sem adição de glúten. Não deverá apresentar impurezas, substâncias nocivas, aspecto e cheiro não característico. Embalagem: acondicionado em pacotes de polietileno leitoso atóxico, sendo o sagu com 500 g e a mistura sabor uva com 500g, totalizando 1 kg de produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a partir da data de entrega.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 375, |  |  |  |
| 110 | 002.001.079 | **Sal refinado**: Iodado, pacote de 1 kg, beneficiado, isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de rochas. Produto moído deverá passar totalmente pela peneira número 20. Produzido e embalado conforme a legislação vigente. Embalagem: saco plástico contendo 1 kg, devidamente rotulado conforme a legislação vigente e reembalado em fardos plásticos atóxico contendo até 30 kg. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | UN | 375, |  |  |  |
| 111 | 002.000.168 | **Sardinha:** Sardinha em Conserva de Azeite ou óleo comestível: Lata de peso liquida de 250g e peso drenado de 165g. De primeira qualidade. | LATA | 225, |  |  |  |
| 112 | 002.001.281 | **Snack de cereais** (mini torrada) assado, sabores: queijo, cebola e salsa e pão na chapa embalagem primaria: com peso líquido de 40gr cada, embalagem secundaria: acondicionados em caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, rotulagem: produto identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével, conforme legislações vigentes.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 13.500, |  |  |  |
| 113 | 002.000.275 | **Tangerina:** De 1ª qualidade, casca sã, lisa, sem picadas de inseto, sem imperfeições. Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidas e maduras, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | KG | 750, |  |  |  |
| 114 | 002.001.013 | **Tomate Salada:** Especificação: Boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Entregue em monobloco plástico com aproximadamente 20 kg.produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa | KG | 3.000, |  |  |  |
| 115 | 002.001.125 | **Trigo para Quibe:** Pacote com 500 gramas. Parte do grão do trigo integral que é quebrado e torrado e rico em fibras, vitaminas e minerais. Com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra a contaminação. Deve apresentar textura, cor, odor e características físico/ químicas compatíveis ao produto e descrição dos ingredientes, informação nutricional, descrição de conservação deve conter data de fabric ação e validade e lote rotulagem conforme RDC 360/2003 - ANVISA. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | UN | 600, |  |  |  |
| 116 | 002.000.197 | **Vagem tipo macarrão:** Especificação: Boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 225, |  |  |  |
| 117 | 002.000.169 | **Vinagre:** Frasco de 750 ml, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto | UN | 210, |  |  |  |
| 118 | 002.000.029 | **Suco concentrado de fruta sabor caju (1lt):** Embalagem de garrada pet de 01 litro, com percentual mínimo de 75% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcares, sem adição de corantes e aromas. Diluição mínima de 1:8. Validade de 6 meses a partir da data de fabricação. Primária: Garrafa Pet de 01 litro e Secundária: Pacote com 06 garrafas pet de 01 litro envoltos em filme plástico termo contrátil.  **Amostras e documentação técnica** | UN | 938, |  |  |  |
| 119 | 002.000.028 | **Suco concentrado de fruta sabor maracujá (1lt):** Embalagem de garrafa pet de 01 litro, com percentual mínimo de 75% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcares, sem adição de corantes e aromas. Diluição mínima de 1:9. Validade de 6 meses a partir da data de fabricação. Primária: Garrafa Pet de 01 litro e Secundária: Pacote com 06 garrafas pet de 01 litro envoltos em filme plástico termo contrátil.  **Amostras e documentação técnica** | UN | 1.500, |  |  |  |
| 120 | 002.000.045 | **Polpa de fruta de primeira qualidade,** embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. Nos sabores acerola, abacaxi, amora, goiaba, melancia, frutas vermelhas, limão, pêssego, manga, uva, caju e maracujá. (Todos os sabores deverão ter vigentes os devidos Registros no MA ou outro desde que pertinente)  **Amostras e documentação técnica** | KG | 4.500, |  |  |  |
| **COTA RESERVADA** | | | | | | | |
| 121 | 002.001.155 | **Abacaxi:** Abacaxi tamanho médio- O produto não deverá apresentar odor desagradável, podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, batidas, rachaduras, exsudações e ataque de insetos, sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas. | UN | 150, |  |  |  |
| 122 | 002.000.185 | **Abóbora Menina.** Especificação: De primeira qualidade, de no máximo 20 cm, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e de umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Entregue em caixa de monobloco com aproximadamente 20 kg. produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 150, |  |  |  |
| 123 | 002.000.186 | **Acelga:** Fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas. | MC | 250, |  |  |  |
| 124 | 002.001.246 | **Achocolatado em Pó vitaminado**: De 400g. Composição mínima: açúcar e cacau em pó alcalino lecitinado, maltodextrina, leite em pó, ferro, iodo, zinco e no mínimo 10 vitaminas sendo principalmente vitaminas A, C, B1, B6, B12, D, PP, Biotina e ácido fólico, proteína mínima de 4%, lipídeos máximo de 3%, carboidratos máximos de 90%, umidade até 3%, resíduo mineral fixo de até 1,20% e valor calórico total máximo de 400 Kcal, não deve conter glúten. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | PCT | 225, |  |  |  |
| 125 | 002.001.005 | **Açúcar cristal:** Pacote de 05 (cinco) quilos, contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. Embalagem primaria: transparente, incolor, termossoldado contendo 05 (cinco) Kg. De peso liquido, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | UN | 225, |  |  |  |
| 126 | 002.001.247 | **Adoçante:** A base de esteviosídeo, líquido, na embalagem deverá constar a data de fabricação e da validade – frasco de 200ml. | UN | 3, |  |  |  |
| 127 | 002.000.187 | **Alface crespa ou Lisa.** Especificação: Fresca, de primeira. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalada em sacos plástico atóxico individual e entregue em caixa de monobloco plástico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | MC | 750, |  |  |  |
| 128 | 002.001.248 | **Alfajor 40g: Sabores:** brigadeiro e doce de leite. Composição nutricional por porção de 20g: 82 kcal, carboidrato 12g, proteína 1,1g, fibra 0,2g, isento de gordura trans. Pode conter traços de amendoim, amêndoa, avelã e coco. Embalagem de 40g.  **Amostras e documentação técnica** | UN | 1.500, |  |  |  |
| 129 | 002.001.034 | **Alho:** Especificação: Devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. | KG | 50, |  |  |  |
| 130 | 002.001.249 | **Almôndega de carne bovina, cozida e congelada IQF**, pesando 22g a unidade, validade do produto 180 dias, embalada em saco de polietileno atóxico transparente de 1 a 2kg, reembalado em caixas de papelão resistente contendo 12kg.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 375, |  |  |  |
| 131 | 002.000.151 | **Amido de milho:** Fabricado a partir de matéria primas limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas. Sob forma de pó, embalagem de 500g, termosselada, com indicação do fabricante, lote, data de validade mínima de seis meses a contar da data de entrega, endereço e registro no órgão competente. | PCT | 100, |  |  |  |
| 132 | 002.000.152 | **Arroz Agulhinha tipo 1 (um):**Pacote de 05 (cinco) kg. Especial, beneficiado, polido, procedência nacional, deve ser safra corrente, limpo, grãos inteiros mínimo de 90 % umidade máxima de 14%. Características físicas, químicas, biológicas e da embalagem devem obedecer a legislação vigente. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico). O produto deve conter na porção de 50g o mínimo de 160 kcal, 37g de carboidrato, 3 g de proteínas, 0g de gorduras totais, 0g de gorduras saturadas, 0g de colesterol, 0,5g de fibra alimentar, 0,8g de sódio, 20mg de ferro, 35mg de potássio, 50mg de fósforo, 10mg de magnésio, 0,4mg de zinco e vitaminas B3, B5, B6. O produto deve declarar marca, prazo de validade, número de registro no órgão competente e procedência. Embalagem primaria: em sacos plásticos atóxicos contendo 05 (cinco) kg. Devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 500, |  |  |  |
| 133 | 002.000.259 | **Aveia:** em flocos finos de 1ª qualidade, em caixa de 500g. | UN | 100, |  |  |  |
| 134 | 002.000.260 | **Azeite de Oliva Extra Virgem:** Óleo límpido e brilhante, de cor amarelo-esverdeado, isento de particularidades estranhas. Acidez inferior a 0,5%. Validade a partir de 2 anos da data de fabricação. Envasado em recipiente escuro e em garrafa de 250 ml. | UN | 22, |  |  |  |
| 135 | 002.001.163 | **Banana, nanica, de primeira.** Especificação: Em pencas; tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de madeira (500x350x265) mm, com 14 dúzias; pesando aproximadamente 20kgs; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-17(decreto 12.486 de 20/10/78); com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (sarc, Anvisa, inmetro) Embalagem: caixa de madeira. | KG | 1.125, |  |  |  |
| 136 | 002.001.233 | **Barra de Cereal, sabores diversos** contendo aproximadamente: fibra a 1 g e energia de 98 calorias.  Embalagem primaria: embalada individualmente em filme BOPP metalizado (single pack) pesando de 20 a 25g. Com validade superior a 6 meses do dia da entrega.  **Amostras e documentação técnica** | UN | 2.500, |  |  |  |
| 137 | 002.000.036 | **Batata doce:** Fresca de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito esta de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. | KG | 250, |  |  |  |
| 138 | 002.001.250 | **Batata Palha:** Batata Palha tradicional. Produto 100 % natural. Batata in natura, gordura vegetal e sal. Prazo de validade de 6 meses após a data de fabricação e entrega e lote expresso em cada embalagem. Empilhamento máximo para armazenamento 05 caixas de 6,4 kg. Embalagem primaria: pacote plástico atóxico, laminado, termo soldado, resistente com capacidade de 500 g | KG | 200, |  |  |  |
| 139 | 002.001.010 | **Batata:** Especificação: Tamanho e coloração uniformes. Livre de enfermidades e materiais terrosos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de monobloco plástico com aproximadamente 20 kg. produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. | KG | 625, |  |  |  |
| 140 | 002.000.184 | **Bebida láctea UHT sabor morango:** Processo de envase UHT tipo “longa vida”. Ingredientes soro de leite líquido, açúcar, leite em pó integral, suco concentrado de morango, mistura de estabilizantes, regulador de acidez ácido cítrico, aroma idêntico ao natural de morango, corante natural de carmim de cochonilha, vitamina A, C, D e ferro, quelato e zinco. Não contem glúten. Embalagem filme de polietileno de 1 litro, reembalado em caixa de papelão com 80 unidades. Não necessita refrigeração enquanto fechado, após aberto consumir imediatamente. Validade de 90 dias enquanto fechado. | LT | 750, |  |  |  |
| 141 | 002.000.188 | **Berinjela:** Especificação: caixas com 20 kg. Não deve estar danificado, deve ter coloração uniforme, estar fresco, livre de sujidades, parasitas ou larvas e entregues em monoblocos vazados sendo proibida a entrega em caixa de madeira ou papelão. | KG | 12, |  |  |  |
| 142 | 002.001.035 | **Beterraba.** Especificação: De primeira, fresca, compacta e firme. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 100, |  |  |  |
| 143 | 002.001.251 | **Biscoito de Aveia e Mel:** composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, leite em pó, mel, aveia em flocos, farinha integral de centeio, farinha de arroz, semente de linhaça, semente de gergelim, sal e vanilla. Estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Embalagem Primária: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente atóxico com peso mínimo de 400g até 1kg, hermeticamente selado. Embalagem Secundária: deve estar em caixa de papelão resistente contendo até 8 kg do produto. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias  **Amostras e documentação técnica** | KG | 75, |  |  |  |
| 144 | 002.001.252 | **Biscoito de Polvilho:** Ingredientes: polvilho azedo, gordura vegetal, ovos, sal, farinha de soja micronizada inativa e corantes, não contem glúten, isento de lactose. Embalagem individual com peso líquido de 40g. Embalagem secundária: caixa de papelão. Validade mínima de 90 dias a partir da fabricação.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 750, |  |  |  |
| 145 | 002.000.206 | **Biscoito doce tipo maisena:** Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de gorduras TRANS, açúcar e amido de milho. Deve apresentar sabor característico e agradável. A composição centesimal aproximada deverá ser: proteína 8,5g; lipídeos 10g; e glicídios 77g. Embalagem primaria: pacote de 400g líquido. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | PCT | 250, |  |  |  |
| 146 | 002.001.253 | **Biscoito doce, sabores: chocolate e leite**, formulado a partir de matéria prima selecionada, contem glúten. Embalagem primaria: com peso líquido de 30gr cada. Embalagem secundaria: acondicionados em caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva. Rotulagem: produto identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével, conforme legislações vigentes.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 2.250, |  |  |  |
| 147 | 002.001.283 | **Biscoito Doce Tipo Rosquinha Sabor Chocolate:** Pacote de 400G. De acordo com as NTA 02 e 48. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas malcozidas, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas, excetuando-as tão somente nos revestimentos e recheios açucarados (glacês). Os corantes amarelos não são tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados. A composição básica do biscoito são os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, sal refinado, aroma artificial e estabilizante lecitina de soja e soro de leite. Embalagem em pacotes contendo 400g. No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de, no máximo, 30 dias.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 187, |  |  |  |
| 148 | 002.001.284 | **Biscoito Doce Tipo Rosquinha Sabor Coco:** Pacote de 400G. De acordo com as NTA 02 e 48. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas malcozidas, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas, excetuando-as tão somente nos revestimentos e recheios açucarados (glacês). Os corantes amarelos não são tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados. A composição básica do biscoito são os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, sal refinado, aroma artificial e estabilizante lecitina de soja e soro de leite. Embalagem em pacotes contendo 400g. No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de, no máximo, 30 dias.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 187, |  |  |  |
| 149 | 002.000.153 | **Biscoito salgado tipo cream cracker:** Deverá apresentar farinha enriquecida com ferro e ácido fólico e conter aproximadamente 62% de carboidratos e no mínimo 10% de proteína. Embalagem primaria: saco plástico duplo com peso de 400g cada pacote. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | PCT | 250, |  |  |  |
| 150 | 002.000.043 | **Brócolis:** Fresco, de primeira qualidade, sem danos, tamanho e coloração uniformes, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas. | UN | 200, |  |  |  |
| 151 | 002.000.154 | **Café em pó torrado e moído:** Produto devidamente selecionado, beneficiado, torrado e moído, embalados em pacotes de 500g de peso liquido, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a trinta dias da entrega do produto. Contendo o selo ABIC de qualidade.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 200, |  |  |  |
| 152 | 002.000.170 | **Carne Bovina em bife (patinho):** Carne sem osso, cortada em bife de aproximadamente 1 cm, livre de gorduras e de aparas, **resfriada,** com aspecto firme na cor vermelho vivo, sem manchas escurecidas e esverdeadas, acondicionadas em embalagens plásticas contendo de 2 a 5 kg no máximo. Com reg. No min. Agric.-sif., do fabric. Espec. do produto e data de vencimento estampado na embalagem.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 1.000, |  |  |  |
| 153 | 002.001.256 | **Carne bovina moída (músculo ou acém):**Carne sem osso, moída, livre de gorduras e de aparas, **resfriada**, com aspecto firme na cor vermelho vivo, sem manchas escurecidas e esverdeadas, acondicionadas em embalagens plásticas contendo de 2 a 5 kg no máximo. Com registro no ministério da Agric.-sif., do fabric. Espec. do produto e data de vencimento estampado na embalagem.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 500, |  |  |  |
| 154 | 002.001.257 | **Carne moída de bovino, cozida e congelada**, validade do produto 180 dias, embalada em saco de polietileno atóxico transparente contendo 2kg, reembalado em caixas de papelão resistente contendo 10kg.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 375, |  |  |  |
| 155 | 002.001.258 | **Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe)**, em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar, entre outros, livres de parasitas , peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens além de substancias químicas. Cada unidade do produto empanado deverá pesar aproximadamente entre 25 a 26 gramas. Embalagem primária: plástico de alta densidade transparente, resistente e atóxica, capacidade de acondicionamento 2,5 kgs. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e ás condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada, capacidade de 10 kgs.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 375, |  |  |  |
| 156 | 002.000.261 | **Carne bovina salgada (Charque):** Charque ponta de agulha, pacote com 1 kg. Preparado com Carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG | 150, |  |  |  |
| 157 | 002.001.259 | **Carne de panela em cubos (Músculo Traseiro):** Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, **resfriada,** contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual n° 12486 de 20/10/78, portaria n° 1428/MS, de novembro de 1993 e resolução n°23 de 15/03/2000. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 875, |  |  |  |
| 158 | 002.001.054 | **Cebola:** Especificação: De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e de umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Entregue saco de 40 kg, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 300, |  |  |  |
| 159 | 002.000.190 | **Cenoura extra.** Especificação: De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Acondicionada em caixa monobloco plástica pesando aproximadamente 20 kg. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 375, |  |  |  |
| 160 | 002.000.014 | **Cheiro Verde (salsinha e cebolinha).** Especificação: Devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Em maços amarrados embalados individualmente em saco atóxico. Entregue em monobloco plástico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | MC | 200, |  |  |  |
| 161 | 002.001.077 | **Chuchu:** Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. | KG | 100, |  |  |  |
| 162 | 002.001.101 | **Colorífico Natural:** Tempero formado a partir da mistura do urucum com fubá e óleo vegetal, sendo conhecido também como colorau. Embalagem de 500 g e com data de validade de 1 anos a partir da data de fabricação. | UN | 37, |  |  |  |
| 163 | 002.001.260 | **Composto lácteo com açúcar e maltodextrina**, sabores: cacau, morango e maçã, banana e mamão, rico em vitaminas e minerais (ferro, cobre, iodo, zinco, manganês e magnésio). Teor de leite em pó integral mínimo 51%. Embalagem primaria de polipropileno aluminizado de 1 ou 2kg, O produto devera conter Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 500, |  |  |  |
| 164 | 002.001.261 | **Cook diet:** zero açúcar, para a dieta controlada de açúcares, sabores de coco, amêndoa e castanha. Peso líquido de 150g. Embalagem contendo informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade com valor mínimo de 6 meses após a entrega e lote.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 75, |  |  |  |
| 165 | 002.001.262 | **Coxinha da asa de frango, cozida, assada e congelada**, proporção natural 100 gramas. Não contém glúten. Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo 2,5 a 3,0 quilogramas do produto. Validade mínima de 04 meses no ato da entrega. Embalagem secundária:caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e ás condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada, capacidade de 10 kg a 12 kg  **Amostras e documentação técnica** | KG | 375, |  |  |  |
| 166 | 002.001.263 | **Corte congelado de frango – coxa e sobrecoxa: sem tempero .**De acordo com as NTA 01,02,03.  Embalagem pesando aproximadamente 800 g a 1500g. Devidamente acondicionada. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Deverá ser entregue congelado. Referir marca na proposta, com identificação do SIF. | KG | 500, |  |  |  |
| 167 | 002.001.264 | Coxa e sobrecoxa frango temperada, assada, congelada, sem osso e sem pele em cubos 25mm. Cortes resfriados de frango (coxa e sobrecoxa sem osso e sem pele), água, sal, fécula de mandioca, amido de arroz, maltodextrina de milho, dextrose de milho, estabilizante polifosfato de sódio (ins 452i). Não contém glúten. Com registro no sif/dipoa. Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem, contendo 2,5 a 3,0 quilogramas do produto. Rótulo de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 04 meses no ato da entrega. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e ás condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada, capacidade de 10 kg a 12 kg.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 450, |  |  |  |
| 168 | 002.000.205 | **Couve flor:** De primeira qualidade, fresca, firme, com coloração e tamanho uniforme, livres de corpos estranhos aderidos, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. | UN | 200, |  |  |  |
| 169 | 002.000.191 | **Couve Manteiga.** Especificação: Fresca, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalados em sacos atóxico individual e entregue em caixa monobloco plástico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | MC | 200, |  |  |  |
| 170 | 002.001.265 | **Carne de aves moída temperada, empanada e congelada (chickens com legumes)**. Recortes de filé de peito, ou coxa e sobre coxa, cms (carne mecanicamente separada), vegetais (cenoura, brócolis, milho e ervilha). Validade de 6 meses a -18ºc. Embalagem primária: pebd impresso, transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos, capacidade de acondicionamento de 2,5 kg a 3,0 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e ás condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada, capacidade de 10 kg a 12 kg  **Amostras e documentação técnica** | KG | 500, |  |  |  |
| 171 | 002.000.155 | **Ervilha em conserva**: Lata com 3,1 kg de peso líquido e 2,0 kg peso drenado.  Preparadas com vegetais selecionadas e produzidas em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e biológicas e de embalagem devem seguir as normas de legislação correspondente. Embalagem primaria: lata com peso liquido 3,1 kg, não podendo estar amassada e enferrujada, devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 08 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | LATA | 12, |  |  |  |
| 172 | 002.000.263 | **Extrato de tomate**: Peso de 2 kg, simples e concentrado, elaborado a partir de frutos sadios, limpos e sem sementes. Isento de fermentação. A composição centesimal aproximada deverá ser: Proteína 2g; lipídeos 0,1g; glicídios 9,7g. Deve apresentar cor, sabor e odor característicos. O produto deverá estar de acordo com a NTA 32 DO Decreto Estadual 12.486 de 20/10/78. Características físicas, químicas, biológicas e de embalagem devem obedecer à legislação vigente. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 90 dias da entrega do produto.  **Amostras e documentação técnica** | LATA | 150, |  |  |  |
| 173 | 002.000.156 | **Farinha de mandioca torrada e moída**: Seca, fina, ligeiramente torrada. Deverá estar isenta de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, termossoldada na horizontal e vertical com peso de 500g. Não contém glúten. Devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 150, |  |  |  |
| 174 | 002.001.113 | **Farinha de milho**: Composição máxima de sódio 25 mg e mínima de proteína 3,3g na porção de 40g. Não contem glúten. Embalagem plástica atóxica contendo 500g, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | UN | 250, |  |  |  |
| 175 | 002.000.198 | **Farinha de trigo**: Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem plástica atóxica devidamente rotulada conforme a legislação vigente contendo 1 kg. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | KG | 87, |  |  |  |
| 176 | 002.000.157 | **Feijão carioca Tipo 1**: Pacote com 2 kg, natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Embalagem saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e empacotamento não superior a 30 dias da entrega do produto.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 200, |  |  |  |
| 177 | 002.000.199 | **Fermento em pó químico**: Embalagem de 100g, ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocalcico e bicarbonato, conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 50, |  |  |  |
| 178 | 002.001.266 | **Cortes de frango temperados, grelhados e congelados (filezinho/sassami em partes)** cortado em 4 partes, com peso de 5 a 40g (80% das peças), para preparo direto ao forno. Não contém glúten. Composição nutricional aproximada em 100 gramas: 96 kcal, carboidratos: 1,4 g, proteínas: mínimo de 20 g, lipídios: 02 g. Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo 2,5 a 3,0 quilogramas do produto. Validade mínima de 04 meses no ato da entrega. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e ás condições de estocagem em sistema decongelamento, lacrada, capacidade de 10 kg a 12 kg  **Amostras e documentação técnica** | KG | 500, |  |  |  |
| 179 | 002.001.267 | **Filé de peixe empanado:** Polaca do alasca – cortes de filé de peixe temperado, empanado e congelados em formatos padronizados. Embalagem primaria peso impresso, sistema plástico termossoldado, transparentes e atóxicos, capacidade de acondicionamento 1 kg. Embalagem secundaria caixa de papelão resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento, lacrada, capacidade para 10 kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 375, |  |  |  |
| 180 | 002.000.265 | **Flocos de milho açucarado:** Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, com 1Kg cada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega. | KG | 175, |  |  |  |
| 181 | 002.000.266 | **Flocos de milho açucarados com chocolate:** Fabricado a partir de matérias primas são e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, com 1Kg cada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega. | KG | 175, |  |  |  |
| 182 | 002.001.268 | **Flocos De Milho Sem Açúcar:** Produto obtido com os ingredientes milho, xarope de glucose, amido, outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Apresentando-se como flocos de milho. Flocos ligeiramente vitrificados, marrom dourado, levemente doce maltado e textura crocante. No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor de 1 a 2 kg cada. Reembalados em caixas de papelão reforçadas. Deverá ser entregue no máximo 20 dias após a data de fabricação. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. | KG | 12, |  |  |  |
| 183 | 002.000.159 | **Fubá de milho**: Composição mínima de ácido fólico 60 mcg, ferro 1,5 mcg, na porção de 40 g. Não contém glúten. Embalagem plástica atóxica contendo 1 kg, devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | UN | 200, |  |  |  |
| 184 | 002.001.269 | **Gelatina Diet:** Zero açucares, para dieta controlada, Sabores diversos. Embalagem de no máximo 15 g. validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Na embalagem deverá constar o nome e a marca do produto, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais. | UN | 25, |  |  |  |
| 185 | 002.000.160 | **Gelatina em pó**: Embalagem de 30g, não deve conter glúten. Composição Nutricional: valor energético máximo de 390 kcal, carboidratos máximo de 90 g, proteínas mínimas de 6g, gorduras totais 0g. Embalagem de saco de polietileno leitoso, atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 500, |  |  |  |
| 186 | 002.001.270 | **Goiaba:** Fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra, selecionada, verdosa. Tamanho MÉDIO. | KG | 200, |  |  |  |
| 187 | 002.001.052 | **Kibe de carne bovina de 50 g:** o produto deve apresentar-se ovalado, com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico. Embalagem primaria de polietileno atóxica transparente, resistente com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfuração. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada reforçada lacrada com fita adesiva. Resistente a danos durante o transporte e garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade, desde que mantidos sob empilhamento e condições de armazenamento recomendados. De conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 200, |  |  |  |
| 188 | 002.000.255 | **Kiwi:** Unidade pesando aproximadamente 70 g cada. Firmes íntegros, sem pontos, macios, grau de maturação para consumo na semana da entrega. | KG | 50, |  |  |  |
| 189 | 002.000.193 | **Laranja Pêra.** Especificação: Fresca, de primeira, compacta e firme. Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em saco de polietileno com 20 kg aproximadamente. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 150, |  |  |  |
| 190 | 002.001.235 | **Leite aromatizado chocolate**: Produto: Leite saborizado esterilizado sabor chocolate.Ingredientes: Leite semi-desnatado, açúcar, cacau em pó, extrato de malte, aromatizante artificial idêntico ao natural, estabilizante citrato de sódio e pré-mix de vitaminas (A,C,D,E e ferro). Validade: 90 dias (não necessita refrigeração). Embalagem: EVOH ou poliamidas com multicamadas e barreiras de 2,5 litros. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente. | LT | 750, |  |  |  |
| 191 | 002.000.070 | **Leite in natura:** Leite natural, com aspecto liquido e homogêneo. Não podendo conter substancias estranhas, sabor levemente adocicado com odor suave e cor branca amarelada opaca. Ordenha em condições higiênicas e animais saudáveis. | LT | 2.375, |  |  |  |
| 192 | 002.000.268 | **Leite UHT integral longa vida:** Embalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Prazo de validade: até 6 meses. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura e apresentar laudo Bromatológico. Data de fabricação: máximo de 30 dias. | LT | 500, |  |  |  |
| 193 | 002.000.026 | **Limão:** Tahiti de Primeira. Deverá estar fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. | KG | 37, |  |  |  |
| 194 | 002.001.016 | **Maçã Nacional:** Especificação: Devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. | KG | 1.250, |  |  |  |
| 195 | 002.000.163 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Ave Maria**: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamína A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: sacos de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 150, |  |  |  |
| 196 | 002.000.161 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo espaguete**: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamína A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 400, |  |  |  |
| 197 | 002.001.271 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Padre Nosso**: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamína A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo liquida de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 75, |  |  |  |
| 198 | 002.000.162 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo parafuso**: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamína A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | PCT | 275, |  |  |  |
| 199 | 002.000.194 | **Mamão:** Mamão Formosa Extra A. Especificação: caixas com 20 kg. Não deve estar danificado, deve ter coloração uniforme, estar fresco, livre de sujidades, parasitas ou larvas e entregues em monoblocos vazados sendo proibida a entrega em caixa de madeira ou papelão. | KG | 625, |  |  |  |
| 200 | 002.001.103 | **Mandioca:** Tipo branco ou amarelo, grau normal de evolução no tamanho, cor própria da espécie, fresca com aspecto uniforme na coloração, firme e intacta. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larva não fibrosa, descascadas e lavadas, embaladas em plástico transparente. | KG | 150, |  |  |  |
| 201 | 002.000.149 | **Mandioquinha:** Tipo amarelo, grau normal de evolução no tamanho, cor própria da espécie, fresca com aspecto uniforme na coloração, firme e intacta. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larva não fibrosa, descascadas e lavadas, embaladas em plástico transparente. | KG | 125, |  |  |  |
| 202 | 002.000.270 | **Manteiga com sal Embalagem 200g:**Manteiga com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 200g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens retangulares com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses. | PT | 100, |  |  |  |
| 203 | 002.001.272 | **Margarina Vegetal com sal**: Margarina vegetal com sal, pote com 500g, livre de gorduras trans, oriunda de óleo vegetal comestível, contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio e dentro dos padrões legais. Composição centesimal aproximada deverá ser de proteína 0,1g, lipídeos 60 a 80g, glicídios 0,0g; vitamina A 1.500UI, cremosa com adição de sal, produzida e embalada dentro das normas que determina a legislação vigente. Embalagem: potes plásticos contendo 500g, devidamente rotulada conforme legislação vigente e reembalada em caixas de papelão reforçada de 10 a 12 kg. Validade mínima de 4 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.  **Amostras e documentação técnica** | POTE | 400, |  |  |  |
| 204 | 002.000.195 | **Melancia:** Não deve estar danificado, deve ter coloração uniforme, estar fresco, livre de sujidades, parasitas ou larvas e entregues em monoblocos vazados sendo proibida a entrega em caixa de madeira ou papelão. | KG | 750, |  |  |  |
| 205 | 002.000.256 | **Melão:** MELÃO – de 1ª qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | KG | 500, |  |  |  |
| 206 | 002.001.123 | **Milho para pipoca:** Milho para pipoca tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade - emb. 500g | UN | 200, |  |  |  |
| 207 | 002.000.165 | **Milho verde em conserva**: Lata com peso líquido 3,100g e peso drenado 2,000g. Preparado a partir de grãos de milho selecionados e produzida em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e biológicas e de embalagem devem seguir as normas da legislação correspondente. Embalagem Lata com peso líquido 3,100g e peso drenado 2,000g. Validade mínima de 10 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | LATA | 50, |  |  |  |
| 208 | 002.001.236 | **Mini bolo rico em vitaminas e minerais**. Sabores: abacaxi, coco, cenoura, chocolate e laranja. Obtido pela coccao em condicoestecnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e acidofolico, acucar, ovo, gordura vegetal de palma, acucar invertido, cacau em po, farinha de soja, umectantes: glicerina e sorbitol, maltodextrina, sal, fermentos quimicos: bicarbonato de sodio e pirofosfatoacido de sodio,conservadores: propionato e acidosorbico, vitaminas e minerais (A, B1, B2, B3, B5, B6, Ferro e Zinco) e aroma identico ao natural de abacaxi, coco, brigadeiro, cenoura ou laranja e corante natural de cenoura. CONTEM GLUTEN, ALERGICOS: contem ovo, derivados de trigo e soja. Conforme RDC 344 de 13/12/2002/ RDC 54 de 12/11/2012/ RDC 26 de 02/07/2015. Embalagem primaria 40g, secundaria contendo 50 ou 100 unidades. Validade de 45 dias.  **Amostras e documentação técnica** | UN | 2.000, |  |  |  |
| 209 | 002.001.274 | **Mini bolo integral**. Sabores: chocolate e laranja. Obtido pela coccao em condicoestecnicas adequadas de massa preparada com os seguintes ingredientes: farinha de trigo integral fortificada com ferro e acidofolico, açúcar, ovo, gordura vegetal de palma, açúcar invertido, cacau em po, farinha de soja, umectantes: glicerina e sorbitol, maltodextrina, sal, fermentos quimicos: bicarbonato de sodio e pirofosfatoacido de sodio, conservadores: propionato e acidosorbico e aroma identico ao natural de laranja ou brigadeiro. CONTEM GLUTEN, ALERGICOS: contem ovo, derivados de trigo e soja. Conforme RDC 344 de 13/12/2002/ RDC 54 de 12/11/2012/ RDC 26 de 02/07/2015. Embalagem primaria 40 g, secundaria contendo 50 ou 100 unidades. Validade de 45 dias.  **Amostras e documentação técnica** | UN | 3.000, |  |  |  |
| 210 | 002.000.124 | **Morango:** In natura, fruta, fisiologicamente desenvolvida, firme, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde. Em embalagem plástica transparente pesando 200 g cada. | KG | 100, |  |  |  |
| 211 | 002.001.275 | **Nhoque de soja, cozido e congelado**, sabores: tradicional, legumes e com linhaça, embalagem de polietileno de baixa densidade, atóxico, contendo 01 kg.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 500, |  |  |  |
| 212 | 002.001.276 | **Óleo de soja vegetal**: Produto alimentício originário de soja, refinado dentro dos padrões rigorosos de qualidade para obtenção de óleo claro, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais, deve conter no mínimo 0,3 mg de vitamina E, máximo de 3g de gorduras saturadas na porção de 13 ml. Embalagem Primária tipo Pet plástica contendo 900 ml. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | UN | 450, |  |  |  |
| 213 | 002.001.093 | **Orégano:** Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. - embalagem 85g. | PCT | 25, |  |  |  |
| 214 | 002.001.019 | **Ovo**: Ovos inteiros, em embalagens de 1 dúzia, sem sujidades e embalados e transportados de acordo com a legislação vigente. | DUZ | 625, |  |  |  |
| 215 | 002.000.088 | **Pão de Leite**: 50 gramas deverá estar identificado com etiqueta contendo data de fabricação, validade, quantidade e peso do produto. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA. | KG | 800, |  |  |  |
| 216 | 002.001.277 | **Pão de Mel: Sabor**es: tradicional, brigadeiro e morango, embalagem de 40 gramas, contem glúten, isento de gordura trans, conforme legislação vigente.  **Amostras e documentação técnica** | UN | 1.250, |  |  |  |
| 217 | 002.001.278 | **Pão de queijo congelado**,sem glúten e sem gordura trans; com peso unitário de 90 gramas. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. **Embalagem Primária:** sacos de polietileno, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, pesando 1 kg; contendo prazo de validade e lote de forma indelével. No momento da entrega o produto deverá dispor de no mínimo 03 meses de validade.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 1.000, |  |  |  |
| 218 | 002.001.047 | **Pão doce:** Peso aproximadamente de 50g. Pão assado com coco e leite condensado ou creme de boa qualidade, macio e aerado. | KG | 1.500, |  |  |  |
| 219 | 002.001.046 | **Pão Francês:** Peso aproximadamente de 50g. Características: produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal e água. Caracteriza-se por casca crocante de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco de textura e granulação fina. A entrega deve ser feita nas Unidades Escolares, de acordo com o cronograma elaborado. | KG | 3.750, |  |  |  |
| 220 | 002.001.007 | **Peito de Frango:** Congelado, sem pele e sem gordura, apresentando com amarelo rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionada em embalagem plástica, com registro no min. Agric.-sif, informação do fabricante, especificação do produto e data de vencimento na embalagem. | KG | 250, |  |  |  |
| 221 | 002.000.196 | **Pepino Japonês:** Especificação: De primeira, com tamanho e coloração uniformes, 20 a25 cm, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte. Entregue em monobloco plástico de aproximadamente 20 kg. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 200, |  |  |  |
| 222 | 002.001.092 | **Pêra:** PÊRA – de 1ª qualidade, casca sã, lisa, sem picadas de inseto, sem imperfeições. Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidas e maduras, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | KG | 1.000, |  |  |  |
| 223 | 002.001.115 | **Pimenta Vermelha:** Especificação: Devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. | KG | 12, |  |  |  |
| 224 | 002.000.102 | **Pimentão:** Especificação: De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e de umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Entregue em caixa de monobloco com aproximadamente 10 kg. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 25, |  |  |  |
| 225 | 002.000.273 | **Queijo Mussarela fatiado:** Queijo fatiado em embalagem de 500g, contendo peso, data de embalagem e data de vencimento.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 500, |  |  |  |
| 226 | 002.001.074 | **Repolho Branco:** Especificação: Limpo, liso, fresco, de primeira. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Acondicionado em caixa monobloco plástica com aproximadamente 20kg. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 250, |  |  |  |
| 227 | 002.001.237 | **Requeijão Cremoso 200g:**Requeijão cremoso de 200 g, leite pasteurizado, água, creme de leite, cultura microbiana apropriada, sal fundente (polifosfato de sódio) e conservantes permitidos por lei. Produto obtido por fusão de massa coalhada dessorada e lavada, elaborada por coagulação ácida e/ou enzimática do leite, com adição de creme de leite.  **Amostras e documentação técnica** | POTE | 200, |  |  |  |
| 228 | 002.001.279 | **Mistura em pó para preparo de mingau** **de chocolate trufado**, enriquecido com 11 vitaminas, 7 minerais e fibras, embalagem de 2kg.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 62, |  |  |  |
| 229 | 002.001.280 | **Mistura para o preparo de sobremesa:** SAGU DE UVA – ingredientes: sagu: fécula de mandioca (formato pérola), sem adição de glúten; mistura sabor de uva: açúcar, ácido cítrico (INS330), aroma natural de uva, corante natural de clorofila (INS 140i) e corante natural de carmim (INS 120), sem adição de glúten. Não deverá apresentar impurezas, substâncias nocivas, aspecto e cheiro não característico. Embalagem: acondicionado em pacotes de polietileno leitoso atóxico, sendo o sagu com 500 g e a mistura sabor uva com 500g, totalizando 1 kg de produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a partir da data de entrega.  **Amostras e documentação técnica** | KG | 125, |  |  |  |
| 230 | 002.001.079 | **Sal refinado**: Iodado, pacote de 1 kg, beneficiado, isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de rochas. Produto moído deverá passar totalmente pela peneira número 20. Produzido e embalado conforme a legislação vigente. Embalagem: saco plástico contendo 1 kg, devidamente rotulado conforme a legislação vigente e reembalado em fardos plásticos atóxico contendo até 30 kg. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. | UN | 125, |  |  |  |
| 231 | 002.000.168 | **Sardinha:** Sardinha em Conserva de Azeite ou óleo comestível: Lata de peso liquida de 250g e peso drenado de 165g. De primeira qualidade. | LATA | 75, |  |  |  |
| 232 | 002.001.281 | **Snack de cereais** (mini torrada) assado, sabores: queijo, cebola e salsa e pão na chapa embalagem primaria: com peso líquido de 40gr cada, embalagem secundaria: acondicionados em caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, rotulagem: produto identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével, conforme legislações vigentes.  **Amostras e documentação técnica** | PCT | 4.500, |  |  |  |
| 233 | 002.000.275 | **Tangerina:** De 1ª qualidade, casca sã, lisa, sem picadas de inseto, sem imperfeições. Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidas e maduras, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | KG | 250, |  |  |  |
| 234 | 002.001.013 | **Tomate Salada:** Especificação: Boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Entregue em monobloco plástico com aproximadamente 20 kg.produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa | KG | 1.000, |  |  |  |
| 235 | 002.001.125 | **Trigo para Quibe:** Pacote com 500 gramas. Parte do grão do trigo integral que é quebrado e torrado e rico em fibras, vitaminas e minerais. Com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra a contaminação. Deve apresentar textura, cor, odor e características físico/ químicas compatíveis ao produto e descrição dos ingredientes, informação nutricional, descrição de conservação deve conter data de fabric ação e validade e lote rotulagem conforme RDC 360/2003 - ANVISA. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | UN | 200, |  |  |  |
| 236 | 002.000.197 | **Vagem tipo macarrão:** Especificação: Boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | KG | 75, |  |  |  |
| 237 | 002.000.169 | **Vinagre:** Frasco de 750 ml, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto | UN | 70, |  |  |  |
| 238 | 002.000.029 | **Suco concentrado de fruta sabor caju (1lt):** Embalagem de garrada pet de 01 litro, com percentual mínimo de 75% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcares, sem adição de corantes e aromas. Diluição mínima de 1:8. Validade de 6 meses a partir da data de fabricação. Primária: Garrafa Pet de 01 litro e Secundária: Pacote com 06 garrafas pet de 01 litro envoltos em filme plástico termo contrátil.  **Amostras e documentação técnica** | UN | 312, |  |  |  |
| 239 | 002.000.028 | **Suco concentrado de fruta sabor maracujá (1lt):** Embalagem de garrafa pet de 01 litro, com percentual mínimo de 75% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcares, sem adição de corantes e aromas. Diluição mínima de 1:9. Validade de 6 meses a partir da data de fabricação. Primária: Garrafa Pet de 01 litro e Secundária: Pacote com 06 garrafas pet de 01 litro envoltos em filme plástico termo contrátil.  **Amostras e documentação técnica** | UN | 500, |  |  |  |
| 240 | 002.000.045 | **Polpa de fruta de primeira qualidade,** embalagem individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no mistério da agricultura e/ou ministério da saúde. Nos sabores acerola, abacaxi, amora, goiaba, melancia, frutas vermelhas, limão, pêssego, manga, uva, caju e maracujá. (Todos os sabores deverão ter vigentes os devidos Registros no MA ou outro desde que pertinente)  **Amostras e documentação técnica** | KG | 1.500, |  |  |  |
| **PREÇO TOTAL R$** | | | | | | |  |
| **PREÇO TOTAL POR EXTENSO:** | | | | | | | |

**PRAZO DE ENTREGA:** Até 10 (dez) dias corridos, contados da data do recebimento da Autorização de Compras ou de Fornecimento, conforme o caso, pela **DETENTORA**, sendo que eventuais pedidos de prorrogação deverão ser protocolados, antes do vencimento do prazo de entrega, devidamente justificados pela **DETENTORA**, para serem submetidos à apreciação superior.

**PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA:** \_\_\_\_\_ dias (mínimo de **60 dias**), contados a partir da data de apresentação da proposta.

**DECLARO**, sob as penas da lei, que o objeto ofertado atende a todas as especificações exigidas no Termo de Referência – Anexo I do edital.

**DECLARO** que os preços acima indicados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro.

Reginópolis, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RG do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANEXO III**

**MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**PREGÃO (PRESENCIAL) N° 011/2019**

**PROCESSO N° 013/2019**

Aos \_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2019, no prédio da **PREFEITURA MUNICIPAL DE REGINÓPOLIS**, inscrita no CNPJ nº 44.556.033/0001-98, com sede na Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – CEP 17.190-000 – Reginópolis – SP, presentes, de um lado, o **MUNICÍPIO DE REGINÓPOLIS**, neste ato representado pela sua Prefeita Municipal, a **SENHORA CAROLINA ARAÚJO DE SOUSA VERÍSSIMO**, brasileira, casada, aposentada, portadora da cédula de identidade RG nº 7.777.383-4, emitido pela Secretaria da Segurança Pública do Estado de São Paulo e, devidamente Inscrita no Cadastro das Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº 826.740.438-49, doravante designado **MUNICÍPIO**, e a(s) empresa(s) abaixo relacionada(s), representada(s) na forma de seu(s) estatuto(s) social(is), em ordem de preferência por classificação, doravante denominada(s) **DETENTORA(S),** resolvem firmar o presente ajuste para Registro de Preços, nos termos das Leis nº 8.666/1993 e nº 10.520/2002, dos Decretos Estaduais nº 47.945, de 16/07/2003, e nº 51.809, de 16/05/2007, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, bem como do Edital do Pregão nos autos do processo em epígrafe, mediante condições e cláusulas a seguir estabelecidas.

**DETENTORA (S):**

**DETENTORA 1**

Denominação: ...............................................

Endereço: ..................................................

CNPJ: ......................................................

Representante Legal: .......................................

CPF: .......................................................

**DETENTORA 2**

Denominação: ...............................................

Endereço: ..................................................

CNPJ: ......................................................

Representante Legal: .......................................

CPF: .......................................................

**CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

**1.1 –** Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios, para a Cozinha Piloto, localizada na Rua Padre Moises de Miranda nº 662 – Bairro Centro, conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I.

**CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA**

**2.1 –** O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços é de **12** (doze) **meses**, com início com a sua publicação no Diário Oficial do Município de Reginópolis.

**CLÁUSULA TERCEIRA – OBRIGAÇÕES DA DETENTORA**

Além das disposições constantes no Termo de Referência – Anexo I do Edital, a **DETENTORA** obriga-se a:

**3.1 –** Contratar com a Administração deste **MUNICÍPIO**, nas condições previstas no Edital do **PREGÃO (PRESENCIAL) N° 011/2019**, e no preço registrado nesta Ata, os produtos objeto deste ajuste.

**3.2 –** Manter durante toda a vigência desta Ata de Registro de Preços, compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se algum documento perder a validade.

**3.3 –** Satisfazer todos os requisitos, exigências e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

**3.4 –** Arcar com todas as despesas diretas e indiretas relacionadas ao cumprimento do objeto, inclusive carga e descarga e de frete referentes às entregas dos produtos, inclusive as decorrentes da devolução e reposição dos produtos recusados por não atenderem ao edital.

**3.5 –** Responder por quaisquer danos causados à Administração ou a terceiros, oriundos de sua culpa ou dolo durante o fornecimento do objeto deste termo, os quais não serão excluídos ou reduzidos em decorrência do acompanhamento exercido pelo **MUNICÍPIO**.

**3.6 –** Atender a toda legislação vigente (no âmbito federal, estadual e municipal), durante o fornecimento do objeto deste instrumento.

**3.7 –** Entregar os produtos nos exatos termos constantes no Edital e na proposta ofertada, principalmente no tocante à unidade de fornecimento e à marca indicada, durante o certame licitatório, sob pena de recusa do recebimento.

**3.8 –** A **DETENTORA** em situação de recuperação judicial/extrajudicial deverá comprovar o cumprimento das obrigações do plano de recuperação judicial/extrajudicial sempre que solicitado pelo responsável pelo acompanhamento e recebimento deste Registro de Preços e, ainda, na hipótese de substituição ou impedimento do administrador judicial, comunicá-lo imediatamente, por escrito.

**CLÁUSULA QUARTA – OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO**

**4.1 –** Comunicar à **DETENTORA** sobre qualquer irregularidade no fornecimento dos produtos.

**4.2 –** Efetuar o registro do licitante fornecedor e firmar a correspondente Ata de Registro de Preços.

**4.3 –** Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços.

**CLÁUSULA QUINTA – DA FISCALIZAÇÃO**

**5.1 –** Fica nomeada como gestora da Ata de Registro de Preços, a Senhora Cláudia Braga Capossi, Nutricionista.

**5.1.1 –** No desempenho de suas atividades é assegurada a gestora da Ata de Registro de Preços o direito de verificar a perfeita execução em todos os termos e condições.

**CLÁUSULA SEXTA – SANÇÕES**

**6.1 –** Aplicam-se a esta Ata de Registro de Preços e aos contratos decorrentes as sanções estipuladas nas Leis Federais nº 8.666/93 e nº 10.520/02, que a **DETENTORA** declara conhecer integralmente.

**6.2 –** No caso de a **DETENTORA** estar em situação de recuperação judicial, a convalidação em falência ensejará a imediata rescisão desta Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

**6.3 –** No caso de a **DETENTORA** estar em situação de recuperação extrajudicial, o descumprimento do plano de recuperação ensejará a imediata rescisão desta Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

**CLÁUSULA SÉTIMA – DISPOSIÇÕES GERAIS**

**7.1 –** Consideram-se partes integrantes deste ajuste, como se nele estivessem transcritos:

**a)** Edital do **PREGÃO (PRESENCIAL) N° 011/2019** e seus Anexos;

**b)** Proposta(s) apresentada(s) pela(s) **DETENTORA**(S);

**c)** Ata da sessão do **PREGÃO (PRESENCIAL) N° 011/2019**.

**7.2 –** A existência de preços registrados não obriga o **MUNICÍPIO** a firmar as contratações que deles poderão advir.

**CLÁUSULA OITAVA – FORO**

**8.1 –** O Foro competente para toda e qualquer ação decorrente da presente Ata de Registro de Preços é o Foro da Comarca de Pirajuí, Estado de São Paulo.

**8.2 –** Nada mais havendo a ser declarado, foi dada por encerrada a presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelas partes.

Reginópolis, \_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2019.

**P/ MUNICÍPIO**

**P/ DETENTORA(S)**

**TESTEMUNHAS**:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**NOME NOME**

**RG Nº RG Nº**

**ANEXO IV**

**DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

Eu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (nome completo), RG nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, representante legal da \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, **DECLARO**, sob as penas da lei, que a empresa cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento convocatório do Pregão Presencial nº 011/2019, realizado pelo Município de Reginópolis, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.

Reginópolis, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RG do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANEXO V**

**DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA**

**OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

**DECLARO**, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas no ato convocatório, que a empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ é **microempresa** ou **empresa de pequeno porte**, nos termos do enquadramento previsto nos incisos I e II e §§ 1º e 2º, bem como não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da **Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006**, cujos termos declaro conhecer na íntegra, **estando apta**, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate e comprovar a regularidade fiscal nos termos previstos nos artigos 42 a 45 da referida Lei Complementar, no procedimento licitatório do Pregão Presencial nº 011/2019, realizado pelo do Município de Reginópolis.

Reginópolis, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RG do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANEXO VI**

**MODELO ARQUIVO DECLARAÇÕES (FASE HABILITAÇÃO)**

Eu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (nome completo), representante legal da empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), participante do Pregão Presencial nº 011/2019, realizado pelo do Município de Reginópolis, **DECLARO**, sob as penas da lei:

**a)** Nos termos do inciso V do artigo 27 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações, que a empresa encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal;

**b)** Que a empresa atende às normas relativas à saúde e segurança no Trabalho, para os fins estabelecidos pelo parágrafo único do artigo 117 da Constituição do Estado de São Paulo;

**c)** Estar ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto ao Município de Reginópolis, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da execução do contrato serão efetuadas no endereço que constar em seu preâmbulo. Caso a empresa não seja encontrada, será notificada pelo Diário Oficial do Município de Reginópolis, conforme Termo de Ciência e de Notificação, Anexo ao Contrato;

**d)** Para o caso de empresas em recuperação judicial: estar ciente de que no momento da assinatura do contrato deverei apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;

**e)** Para o caso de empresas em recuperação extrajudicial: estar ciente de que no momento da assinatura do contrato deverei apresentar comprovação documental de que as obrigações do plano de recuperação extrajudicial estão sendo cumpridas;

**f)** Para microempresas ou empresas de pequeno porte: que a empresa não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes, todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, cujos termos conheço na íntegra.

Reginópolis, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RG do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_