

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE POMPEIA**  
**GABINETE DA PREFEITA - SETOR DE COMPRAS E MATERIAL**  
**LICITAÇÃO DIFERENCIADA COM COTA RESERVADA DE 25% PARA MICRO**  
**EMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE - L/C 147/2014**  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 46/2017**  
**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 88/2017 - SCM**  
**E D I T A L**

1 – PREÂMBULO

1.1 – PREGÃO PRESENCIAL Nº 46/2017

1.2 – PROCESSO LICITATÓRIO Nº 88/2017-SCM

1.3 – TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO POR ITEM

1.4 – OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ABASTECIMENTO DA COZINHA PILOTO E OUTROS, CONFORME ANEXO I QUE FAZ PARTE INTEGRANTE DO PRESENTE EDITAL

1.5 – DATA DA REALIZAÇÃO: **11/01/2018**

– HORÁRIO DE INÍCIO DA SESSÃO: **10H30M** (entrega dos envelopes e documentos de credenciamento e abertura dos envelopes contendo a proposta de preços).

1.6 – LOCAL DE REALIZAÇÃO DA SESSÃO: PAÇO MUNICIPAL DE POMPEIA, Rua Doutor José de Moura Resende, 572 - Centro, Pompeia, São Paulo.

O MUNICÍPIO DE POMPEIA, ESTADO DE SÃO PAULO torna público que se encontra aberto neste Município procedimento licitatório, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, mediante as condições estabelecidas neste edital e seus anexos para a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SEREM UTILIZADOS NO ANO DE 2018, CONFORME ANEXO I QUE FAZ PARTE INTEGRANTE DO PRESENTE EDITAL.**

A sessão será conduzida pelo Pregoeiro, com auxílio da Equipe de Apoio, designados por Decreto Municipal. Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos na sessão de processamento, logo após o credenciamento dos interessados.

Este certame será regido pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela 147/14.

As propostas deverão obedecer às especificações e exigências constantes deste instrumento convocatório.

Integram este Edital os anexos:

**ESCLARECIMENTOS:** Setor de Compras e Material da Prefeitura Municipal de Pompeia, localizada na Rua Dr. José de Moura Resende nº 572, Centro, Telefone (14) 3405-1524.

## **2 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

2.1 - A despesa estimada onerará os recursos orçamentários e financeiros do Exercício de 2018:

02 – Poder Executivo

02.01 – Gabinete do Prefeito e Dependências

02.01.04 – Fundo Social de Solidariedade

04.122.0002.2006 – Manutenção do Fundo de Solidariedade

FONTE DE RECURSO – 01 – TESOURO

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

02.04 – Fundo Municipal de Assistência Social

02.04.01 – Manutenção dos Serviços de Assistência Social

08.241.0008.2022 – Manutenção dos Serviços de Assistência Social

FONTE DE RECURSO – 01 – TESOURO

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

FONTE DE RECURSO – 01 – FEDERAL

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

02.05 – Serviços de Saúde

02.05.02 – Setor de Merenda Escolar

10.306.0010.2028 – Manutenção da Merenda Escolar

FONTE DE RECURSO – 01 – TESOURO

3.3.90.30 – Material de Consumo

FONTE DE RECURSO – 02 – ESTADO

3.3.90.30 – Material de Consumo

FONTE DE RECURSO – 05 – FEDERAL 3.3.90.30 – Material de Consumo

### **3 - CONSIDERAÇÕES INICIAIS E ESTIMATIVA**

3.1 - O objeto contratado em decorrência da presente licitação poderá sofrer, nas mesmas condições, acréscimos ou supressões do valor inicial, nos termos do artigo 65, § 1º, da Lei Federal nº 8.666/93.

3.2 – A estimativa de valores desta licitação se encontra juntada aos autos, à disposição dos licitantes que queiram ter acesso.

### **4 - DA PARTICIPAÇÃO**

4.1 - Poderão participar deste Pregão as empresas interessadas nos termos da legislação vigente e que atendam as exigências legais de fornecimento e de habilitação.

### **5 - DO CREDENCIAMENTO**

5.1 - Por ocasião da fase de credenciamento dos licitantes, deverá ser apresentado o que se segue:

5.1.1 - Quanto aos representantes:

5.1.1.1 - Tratando-se de Representante Legal (sócio, proprietário, dirigente ou assemblado), 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;

5.1.1.2 - Tratando-se de Procurador, instrumento público de procuração ou instrumento particular com firma reconhecida 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 item;

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

5.1.1.4 - 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.

5.1.1.5 - Na hipótese dos documentos que comprovam a regularidade da outorga de credenciamento (estatuto, contrato social etc.), a declaração de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação ou qualquer outro documento referente à fase de credenciamento, que por equívoco esteja dentro do envelope de “Proposta” ou de “Habilitação”, poderão ser retirados dos respectivos envelopes, pelo próprio representante, que procederá a novo lacramento do envelope.

5.1.1.6 - Na fase de credenciamento será permitido ao representante da licitante tirar as cópias de documentos necessários, porventura retirados dos envelopes de proposta e/ou de habilitação.

5.1.1.7 - O Pregoeiro ou a Equipe de Apoio poderão conferir os documentos referentes ao credenciamento antes da abertura da sessão, exarando o respectivo carimbo de “confere com o original”.

5.1.1.8 - Não precisam de termo de credenciamento e/ou de procuração: o sócio-gerente, o administrador eleito, o proprietário ou assemelhado, devendo estes apresentar os documentos previstos neste Edital.

5.1.1.9 - Até o término do credenciamento será permitido o ingresso de novos proponentes uma vez que a sessão ainda não terá se iniciado.

5.1.2 - Quanto ao pleno atendimento aos requisitos de habilitação

5.1.2.1 - Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação e inexistência de qualquer fato impeditivo à participação, que deverá ser apresentado fora dos Envelopes (anexo IV).

5.1.3 - Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte:

5.1.3.1 - Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte visando ao exercício da preferência prevista na 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 1 (Proposta) e nº 2 Habilitação.

5.2 - Encerrada a fase de credenciamento pelo Pregoeiro, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários.

5.2.1 - Será admitido apenas 1 (um) representante para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar apenas um licitante credenciado.

## **6- DA GARANTIA DA PROPOSTA**

6.1- É vedada a exigência de garantia da proposta nesta licitação, bem como aquisição do edital pelos licitantes, como condição para participação no certame; e pagamento de taxas e emolumentos.

## **7 - DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.**

7.1 - 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 da empresa:	Denominação da empresa:
Envelope nº 1 - Proposta	Envelope nº 2 - Habilitação
Prefeitura Municipal de Pompeia	Prefeitura Municipal de Pompeia
Pregão nº 46/2017	Pregão nº 46/2017
Processo Licitatório nº 88/2017	Processo Licitatório nº 88/2017

7.2 - A apresentação dos envelopes implica para a respectiva empresa proponente o pleno conhecimento deste EDITAL e de seus ANEXOS e a total aceitação de seus termos e condições, como implica o conhecimento do local a ser entregue as mercadorias.

## **8- DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS - 1ª ETAPA**

8.1 - A proposta poderá ser apresentada no formulário fornecido pela Prefeitura ou em Papel timbrado da empresa com sua identificação, contendo a Razão Social e carimbo do CNPJ, endereço, número de telefone e/ou fax, CEP e e-mail, devidamente datado com a última folha contendo a indicação e assinatura do representante legal da empresa, do banco, da agência e dos respectivos códigos e número da conta corrente para efeito de emissão de nota de empenho e posterior pagamento, bem como a indicação do nome, número dos documentos pessoais e qualificação (cargo/função ocupada) do responsável pela assinatura do contrato.

8.2 - A falta de data e/ou rubrica da proposta poderá ser suprida pelo representante legal da licitante com poderes para esse fim presente à reunião de abertura dos envelopes Proposta; e

8.2.1 - A falta do CNPJ e/ou endereço completo poderá, também, ser preenchida pelos dados constantes dos documentos apresentados dentro do Envelope nº 02 – “Documentos de Habilitação”.

8.3 - Não serão admitidas, posteriormente, alegações de enganos, erros ou distrações na apresentação das propostas comerciais, como justificativas de quaisquer acréscimos ou solicitações de reembolsos e indenizações de qualquer natureza.

8.4 - Deverão estar consignados na proposta:

8.4.1 - A denominação, CNPJ, endereço/CEP, telefone/fax, e-mail do licitante e data;

8.4.2 – Marca dos produtos, preço unitário, incluindo, além do lucro, todas as despesas resultantes de impostos, taxas, tributos, frete e demais encargos, assim como todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas com o integral fornecimento do objeto da presente licitação;

8.4.2.1 - Para os licitantes que fizerem lances será considerado o último preço ofertado e a redução alcança todos os preços apresentados na proposta;

8.4.2.2 - Os preços deverão ser apresentados com precisão de duas casas decimais;

8.4.3 - Prazo de entrega do produto que não poderá ser superior a 5 (cinco) dias contados da data do agendamento ou da solicitação da entrega;

8.4.4 - Prazo de validade da proposta será de, no mínimo, 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir da data para abertura dos envelopes, podendo ser prorrogado por acordo das partes;

8.4.5 – Os preços apresentados devem contemplar todos os custos diretos e indiretos referentes ao objeto licitado;

8.4.6 - Não serão admitidos produtos que não sejam de 1º qualidade, que não estejam dentro das especificações, ficando vedada a apresentação de produtos de má qualidade.

8.4.7 – Caso fique comprovado que determinado produto foi entregue fora das especificações será devolvido através do termo rejeição.

## **9- DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO E SUBSTITUIÇÃO DOS DOCUMENTOS.**

9.1 – Deverão apresentar para a habilitação a DOCUMENTAÇÃO COMPLETA conforme itens a seguir descritos;

**9.2 - HABILITAÇÃO JURÍDICA**, conforme o caso:

9.2.1 - Em se tratando de sociedades empresárias ou simples, o ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, nos termos da lei e conforme o caso, e, ainda, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

9.2.1.1 - Os documentos descritos no item anterior deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor;

9.2.1.2 - Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir;

9.2.1.3 – Registro Comercial no caso de empresa individual.

**9.2.2 - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

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

9.2.2.2 - Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

9.2.2.3 - Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei;

9.2.2.4 – 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;

9.2.2.5 – 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;

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

9.2.2.7 - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeito de Negativa.

9.2.2.8 - Serão aceitas certidões positivas com efeito de negativas.

### **9.2.3 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

9.2.3.1 - Certidão negativa de falência e concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

9.2.3.2 - Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

9.2.3.3 - 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.

### **9.2.4 - DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR**

9.2.4.1 - Declaração do licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho.

9.2.4.2 - Declaração que a licitante cumprirá as normas relativas à Saúde e Segurança no trabalho de seus empregados.

9.2.4.3 - Declaração de pleno conhecimento deste EDITAL e de seus ANEXOS e a total aceitação de seus termos e condições, como implica o conhecimento do local e as quantidades a serem entregues os produtos.

9.2.4.4 - Declaração de cumprimento com o inciso XXXIII, art. 7º da Constituição Federal.

## **10 - DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO:**

10.1 - Os documentos deverão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia, autenticada por cartório competente, ou pelo Pregoeiro (a) e membros da equipe de apoio.

10.1.1 - Os documentos deverão ser apresentados acompanhados dos originais para que sejam autenticados pelo Pregoeiro ou por um dos membros da Equipe de Apoio, sendo que a autenticação, quando feita pelo pregoeiro ou por servidor integrante da equipe de apoio do Município de POMPÉIA - SP, poderá ser efetuada, em horário de expediente, no setor de Compras e Licitações, no horário das 09:00 às 11:00 h e 13:00 às 16:00.

10.1.2 - Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos documentos ora exigidos;

10.1.3 - Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, esta Prefeitura aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas, salvo a certidão de falência referida neste edital;

10.1.4 - Se o licitante for à matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for à 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;

10.1.5 - Se algum documento apresentar falha não sanável na sessão acarretará a inabilitação do licitante;

10.1.6 - O Pregoeiro ou a Equipe de apoio diligenciará efetuando consulta direta nos sites dos órgãos expedidores na Internet para verificar a veracidade de documentos obtidos por este meio eletrônico.

## **11- DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

11.1- No horário e local, indicados neste Edital, será aberta a pública, iniciando-se pela fase de credenciamento dos licitantes interessados em participar deste certame.

11.2 - Encerrada a fase de credenciamento, os licitantes entregarão ao Pregoeiro os envelopes nº 1 e nº 2, contendo, cada qual, separadamente, a Proposta de Preços e a Documentação de Habilitação.

11.3 - O julgamento ocorrerá pelo critério de menor preço por item;

11.4 - A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:

11.4.1 - Cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados neste Edital;

11.4.2 - Que apresentem preço ou vantagem baseado exclusivamente em proposta ofertadas pelos demais licitantes;

11.4.3 - Que contiverem cotação de objeto diverso daquele constante neste Edital.

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

11.6 - As propostas classificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

11.6.1 - Seleção da proposta de menor preço e das demais com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela;

11.6.2 - 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;

11.6.3 - O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma verbal e sequencial, 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;

11.6.3.1 - 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.

11.6.3.2 - Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observados os preços referenciais e a redução mínima de R\$ 0,01 para todos os itens deste Pregão. A redução mínima deverá ser baseada no preço unitário de cada item.

11.7 - A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

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

11.9 - 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;

11.9.1 - 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;

11.9.2 - 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;

11.9.2.1 - Se houver equivalência dos valores das propostas apresentados pelas microempresas e empresa de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido neste edital, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta;

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

11.9.3 - O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada pela própria microempresa ou empresa de pequeno porte;

11.9.4 - 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 art. 4º, inciso XXIII, da Lei 10.520/02, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte.

11.9.4.1 - Na hipótese da não contratação da microempresa e empresa de pequeno porte e não configurada a hipótese prevista neste edital, será declarada a melhor oferta aquela proposta originalmente vencedora da fase de lances.

11.10 - Após a fase de lances serão classificadas, na ordem crescente dos valores totais dos itens, as propostas não selecionadas por conta da regra disposta neste edital e aquelas selecionadas para a etapa de lances, considerando-se para estas, o último preço ofertado.

11.11 - Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades constantes deste Edital.

11.12 - O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.

11.13 - Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

11.14 - Considerada aceitável a oferta de menor preço, no momento oportuno, a critério do Pregoeiro, será verificado o atendimento do licitante às condições habilitatórias estipuladas neste Edital;

11.15 - Na hipótese de o primeiro colocado for caracterizado como microempresa ou empresa de pequeno porte e houver restrição quanto à comprovação da regularidade fiscal, o Pregoeiro suspenderá a sessão e concederá 5 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa. A não regularização no prazo previsto implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81, da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação para assinatura para contrato, ou revogar a licitação.

11.15.1 - 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;

11.15.2 - A verificação será certificada pelo Pregoeiro, anexando aos autos documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada;

11.15.3 - Esta Prefeitura 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.

11.15 - Constatado o atendimento pleno dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor do certame;

11.15.1 - Se a oferta de menor preço 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.

11.16 - Da sessão será lavrada ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro e Equipe de apoio.

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

11.18 - Os representantes dos licitantes poderão comunicar-se livremente com suas sedes por meio de telefones celulares e outros, desde que não atrapalhem o bom andamento da sessão de

julgamento, ficando limitadas a 1 (um) minuto por representante a cada ligação e com o máximo de 3 (três) utilizações durante todo o pregão.

11.18.1 - Caso o pregão não termine dentro do horário de expediente do dia marcado para abertura poderá a Administração terminá-lo no dia seguinte ao de início, ficando desde o presente momento, cientes.

## **12- DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

12.1 - Com antecedência superior a dois dias úteis da data fixada para o recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

12.2 - As impugnações devem ser protocoladas diretamente no Departamento de Compras;

12.2.1 - Acolhida a petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização do certame.

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

12.4 - 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 corridos para a apresentação das razões, por meio de memoriais, ficando os demais licitantes, desde logo, intimadas 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;

12.4.1 - 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;

12.4.2 - Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente;

12.4.3 - Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório;

12.4.4 - O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.4.5 - Inexistindo manifestação recursal, o Pregoeiro adjudicará o menor preço oferecido ao licitante vencedor, com a posterior homologação do resultado pela Prefeita Municipal, após recebimento do processo concluído pelo Pregoeiro.

12.4.6 - Havendo interposição de recurso, após o julgamento, caso o Pregoeiro não tenha se retratado de sua decisão, a Prefeita Municipal adjudicará e homologará o procedimento licitatório ao licitante vencedor.

12.4.7 - Os recursos devem ser protocolados no Departamento de Compras da Prefeitura Municipal de Pompeia.

## **13 – DA APLICAÇÃO DA LEI COMPLEMENTAR 123/06 ALTERADA PELA 147/14:**

13.1 - As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que desejam obter benefícios da Lei Complementar nº 123/2006 deverão apresentar a declaração comprovando o direito, assinado por quem de direito.

13.2 – As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, por ocasião da participação do certame licitatório, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação relativo ao de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

13.3 – Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação.

13.4 – A não regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

13.5 – Caso as propostas apresentadas por Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta de menor preço, lhes será assegurada preferência de contratação, situação denominada empate.

13.6 – A Microempresa e Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta após o encerramento dos lances, sob pena de reclusão.

13.7 – Em caso de a Microempresa e Empresa de Pequeno Porte apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, será adjudicado o objeto a seu favor.

13.8 – Em não ocorrendo a contratação da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrarem na Lei Complementar nº 123/2006, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

13.9 – No caso de equivalência dos valores apresentados pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte no intervalo de 5% (cinco por cento), será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

13.10 – Na hipótese da não-contratação, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

13.11 – A presente licitação possui cota reservada de 25% (vinte e cinco por cento) de cada item para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.

13.12 - O disposto no item acima não impede a contratação das microempresas ou das empresas de pequeno porte na totalidade do objeto.

13.13 – Se não houver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

13.14 - Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

13.15 – Será dada prioridade na aquisição dos produtos das cotas reservadas.

#### **14 - DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE**

14.1 – São obrigações da CONTRATANTE:

14.1.1 – Fiscalizar e acompanhar o fornecimento dos itens/objeto deste Pregão.

14.1.2 – Providenciar o pagamento à vencedora, mediante apresentação da nota de fornecimento devidamente atestada pelo setor competente.

#### **15 – DAS RESPONSABILIDADES**

15.1.1 – Fornecimento do objeto deste conforme pedido da unidade requisitante, nos termos da proposta apresentada.

15.1.2 - A Contratada é única responsável em qualquer caso, por dano ou prejuízo que eventualmente possa causar a terceiros, em decorrência da entrega dos produtos, sem qualquer responsabilidade ou ônus para a Prefeitura pelo ressarcimento ou indenização devidos.

15.2 - A responsabilidade da contratada é integral para com a execução do objeto do presente contrato, nos termos do Código Civil Brasileiro sendo que a presença da fiscalização da Prefeitura, não diminui ou exclui essa responsabilidade.

15.3 - É de responsabilidade da contratada o fornecimento de todos os produtos e outros pertencentes ao objeto desta licitação.

15.5 - Correção por conta da contratada:

15.5.1 - Exclusivamente todos os impostos e taxas que forem devidos em decorrência da contratação da empreitada, objeto desta licitação.

15.5.2 - As contribuições devidas à Seguridade Social.

15.5.3 - Exclusivamente todos os encargos trabalhistas, taxas, prêmios de seguros e de acidentes de trabalho, emolumentos e demais despesas necessárias.

15.6 - A contratada é obrigada a substituir as suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes do fornecimento.

15.7 - Assumir inteira responsabilidade com todas as despesas direta e indireta para o fornecimento.

15.8 - Assumir total responsabilidade por qualquer dano pessoal ou material que seus empregados venham a causar ao patrimônio da Municipalidade ou a terceiros, quando do fornecimento.

15.9 - Manter durante o fornecimento, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

15.10 - Arcar com eventuais prejuízos causados à Municipalidade e/ou terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida por seus empregados ou prepostos envolvidos na entrega.

15.11 - Aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos e supressões até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.12 - A Contratada é responsável pelos danos causados diretamente à Administração, ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

## **16 – DA VIGÊNCIA CONTRATUAL:**

16.1 – A vigência do contrato será de 12 meses a contar de sua assinatura.

## **17 – DO AJUSTE DE VALORES**

17.1 – Para restabelecer a relação entre as partes, poderá haver reequilíbrio econômico-financeiro, desde que comprovado fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém, de consequências incalculáveis, retardadoras ou impeditivas da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

## **18 – DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO DO CONTRATO**

18.1 - O presente contrato será rescindido nos casos previstos dos artigos 77, 78, 79 e 80 da Lei 8.666/93.

18.2- Além das cláusulas de inadimplência e sanções previstas no edital, o mesmo será rescindido no caso de atraso injustificado de entrega da mercadoria por mais de 3 (três) vezes.

## **19 - DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO**

19.1 - O fornecimento será parcelado e deverá ser entregue em até (5) cinco dias corridos contados a partir da data do agendamento da entrega, com exceção dos itens de nº 83 a 98 (hortifrutigranjeiros) que poderão ter suas solicitações de entrega feitas diariamente;

19.1.2- O agendamento da entrega deverá ocorrer com até no mínimo 5 dias antes da entrega.

19.2- Locais de entrega: Cozinha Piloto ou Almoxarifado da Prefeitura Municipal de Pompéia – SP, conforme constar da requisição.

19.2.1- Os Atestados de Recebimento serão expedidos pelo Diretor de Merenda Escolar ou Diretor do Almoxarifado da Prefeitura Municipal;

19.2.2- Correrá por conta da empresa contratada as despesas no que diz respeito a seguro, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento e entrega do produto, devendo a Contratada enviar a quantidade necessária de pessoas para que a entrega ocorra sem prejuízo das atividades normais da Prefeitura Municipal;

19.2.3- As entregas deverão ocorrer entre 8:00 e 12:00, de segunda a sexta-feira;

19.3- Constatadas irregularidades no objeto da presente licitação, a Prefeitura:

19.3.4- Poderá rejeitá-lo, no todo ou em parte, se disser respeito à especificação, determinando sua substituição, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

19.3.5.1- Na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante;

19.3.6- Se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

19.3.7- A Contratada deverá sanar a irregularidade de acordo com a indicação desta Prefeitura, no prazo máximo de 2 (dois) dias contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

## **20 – DAS EXIGÊNCIAS DA COZINHA PILOTO COM RELAÇÃO AOS PRODUTOS.**

### **20.1 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:**

20.1.1. As empresas vencedoras do certame deverão possuir Alvará de Funcionamento, Licença da Vigilância Sanitária, ter boas práticas de fabricação/manipulação, Licença dos Órgãos Responsáveis, agindo de conformidade com as leis brasileiras vigentes.

20.1.2. A entrega dos produtos deve obedecer ao contido no pedido, sob pena de serem devolvidos mediante termo de rejeição, com total responsabilidade de custos e acertos de notas fiscais por parte da Contratada. Ainda, em razão do descumprimento, será passível de aplicação de penalidade, incluindo multa.

20.1.3. Os estabelecimentos estarão sujeitos à visita da responsável técnica e/ou responsável administrativo sem aviso prévio, podendo ser desclassificado caso não esteja de conformidade com as especificações das leis em vigor.

20.1.4. A entrega deverá ser feita no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, impreterivelmente até o meio-dia, de segunda a sexta-feira, conforme constante no pedido. Excepcionalmente, poderá ocorrer entrega fora do horário estipulado e este será comunicado no pedido.

20.1.5. Os produtos a serem entregues deverão ter a data de fabricação bem próxima a da data da entrega, proporcionando mais tempo para o consumo. Os produtos com prazo de validade pequeno, principalmente os perecíveis, devem ser entregues na data da sua fabricação.

20.1.6. As embalagens no momento da entrega deverão estar íntegras, caso contrário, estas serão devolvidas para troca, com total responsabilidade do fornecedor com relação à troca de nota fiscal, transporte. As embalagens deverão atender às necessidades específicas de cada produto.

20.1.7. Se a entrega for feita de forma parcelada ou não for possível a sua entrega dentro da data aprazada, o fornecedor deverá entrar em contato com a Cozinha Piloto ou Setor de Compras da Prefeitura Municipal, com antecedência, explicando os motivos para possível solução.

20.1.8. Todos os produtos deverão conter rótulo e registro estampados de conformidade com a legislação vigente.

20.1.9. Os pedidos serão feitos através de fax, e-mail ou telefone, ficando obrigado o fornecedor nos dois primeiros fornecer confirmação do pedido.

20.1.10. Os produtos deverão ser entregues acompanhados das notas fiscais correspondentes. Caso ocorra algum erro na quantidade ou no produto, será devolvido junto com a nota fiscal para correção ou troca do produto.

20.1.11. Se o erro constar da nota fiscal, caberá ao fornecedor providenciar a sua correção e passar por fax, primeiramente, e após encaminhar a original pelo correio, via SEDEX com AR, e as despesas decorrentes correrão por conta do fornecedor.

20.1.12 - Prazo de validade dos produtos cotados não inferior a 18 (dezoito) meses, contados a partir da entrega.

20.1.13 - As embalagens primárias devem conter: nome completo do alimento, marca, data da fabricação, data de validade, peso líquido e drenado, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo, número do lote, sigla e número de registro do produto no órgão competente, informações nutricionais, orientações de conservação, modo de usar/preparo, precauções e demais exigências constantes na legislação vigente.

20.1.14 - As embalagens secundárias devem apresentar nome do produto, data da fabricação, data da validade, condições de armazenamento, empilhamento máximo, número do lote e

demais exigências constantes na legislação em vigor, e ainda, serem compostas de materiais resistentes que impeçam avarias no produto interno.

## **20.2. DAS CARNES**

20.1. Todas as carnes deverão possuir registro do Ministério da Agricultura e Abastecimento e ter abate inspecionado, devendo ainda estar acompanhada de licença municipal, estadual (SISP) ou federal (SIF), bem como possuir Alvará de Funcionamento e Autorização da Vigilância Sanitária.

20.2. Os animais deverão ser abatidos humanitariamente, devendo ser precoces, sãos, sem parasitoses ou doenças, com prazos de carências de aplicações de medicamentos agropecuários, respeitados, de acordo com as leis do Ministério da Agricultura.

20.3. As embalagens devem estar intactas, sem defeitos, furos ou rasgos, e ainda conter: peso, número do lote, data da fabricação, data da validade, procedência, forma de acondicionamento, informação nutricional e registro do Ministério da Agricultura.

20.4. Não serão aceitas as carnes com data de fabricação acima de 10 (dez) dias.

20.5. A temperatura da carne deverá ser de até 6° C para refrigeração e de -12° C ou inferior para congelamento. A carne, quando solicitada, de forma resfriada, não poderá sofrer congelamento anterior.

20.6. Em caso de recebimento de carne inadequada para o consumo, com coloração, odor e aspecto impróprios ou contendo corpos estranhos, pelos ou gordura excessiva aparente, a carne será devolvida e se solicitado, deverá ser substituída no máximo em 3 (três) dias.

## **21 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

21.1 - 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.

21.2 - O resultado do presente certame será divulgado no Diário Oficial do Estado.

21.3 - Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados no Diário Oficial do Estado.

21.4 - Após a celebração do contrato, os envelopes contendo os documentos de habilitação “não abertos” dos demais licitantes ficarão à disposição para retirada, pelo prazo de cinco dias, findo o qual serão inutilizados.

21.5 - Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

## **22 - DA FORMA DE PAGAMENTO**

22.1 - O pagamento será efetuado pela tesouraria desta Prefeitura Municipal, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da emissão do Atestado de Recebimento, sem qualquer correção monetária.

22.2 - Não será iniciada a contagem de prazo, caso os documentos fiscais apresentados ou outros necessários à contratação contenham incorreções.

22.3 - A contagem do prazo para pagamento considerará dias corridos e terá início e encerramento em dias de expediente nesta Prefeitura Municipal. Em atendimento a Portaria CAT – 173 de 1/9/2009, que dispõe sobre a emissão da Nota Fiscal Eletrônica para Prefeitura Municipal, Estado de São Paulo e dispõe sobre a obrigatoriedade da nota fiscal eletrônica e dispõe sobre outras providências, fica estabelecido que as empresas que fornecerem faz-se necessária a emissão de nota fiscal eletrônica.

22.4 - Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitada à empresa adjudicatária, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a esta Prefeitura no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

## **23 - DA VINCULAÇÃO AO EDITAL DE CONVOCAÇÃO**

23.1 – O presente contrato filia-se ao Edital de Pregão 046/2017 e deverá ser interpretado em sua consonância.

#### **24- DAS SANÇÕES**

24.1 - Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito à sanção prevista no artigo 7º da Lei Federal 10.520/02.

#### **25 – DO FORO**

25.1 - Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca da Cidade de Pompéia – SP.

Pompeia – SP, 19 de dezembro de 2017

**ISABEL CRISTINA ESCORCE JANUÁRIO**  
Prefeita Municipal

**PREFEITURA MUNICIPAL DE POMPEIA**  
**GABINETE DA PREFEITA**  
**SETOR DE COMPRAS E MATERIAL**  
**MODALIDADE – PREGÃO PRESENCIAL Nº 46/2017**  
**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 88/2017 - SCM**  
**ANEXO I**  
**PROPOSTA DE PREÇOS – RELAÇÃO 75%**

ITEM	QTDE	MEDIDA	PRODUTO	MARCA	VALOR
1	2250	PACOTES DE 1000G	IOGURTECOM POLPA DE FRUTAS, SABOR MORANGO, LEITE E/OU LEITE EM PÓ PASTEURIZADO, AÇÚCAR, FERMENTO LACTEOS, POLPA DE MORANGO. DEVE CONTER MINERAIS (CÁLCIO, MAGNÉSIO E FERRO), VITAMINAS (C, B1, B2, NIACINA, B6, B12, ÁCIDO PANTATÊNICO, BIOTINA). PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE. DEVE SER HOMOGÊNEO. EMBALAGEM EM SACO DE POLIETILENO PIGMENTADO COM 900ML CONTER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA EXPRESSO NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 84.		
3	3000	PACOTES DE 1 KG	POLPA PARA SUCO 100% NATURAL SABOR LARANJA, NÃO CONTER CONSERVANTES, NÃO ESTAR FERMENTADO, NEM POSSUIR CRISTAIS, DEVE SER HOMOGÊNEO E ESTAR EM EMBALAGENS PLASTICAS DE 1 KG, COM VALIDADE DE 12 MESES. ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS LEIS VIGENTES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, O TRANSPORTE DEVE SER SOB REFRIGERAÇÃO.		
5	3000	PACOTES DE 1 KG	POLPA PARA SUCO 100% NATURAL SABOR ABACAXI, NÃO CONTER CONSERVANTES, NÃO ESTAR FERMENTADO, NEM POSSUIR CRISTAIS, DEVE		

			SER HOMOGÊNEO E ESTAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG, COM VALIDADE DE 12 MESES. ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS LEIS VIGENTES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, O TRANSPORTE DEVE SER SOB REFRIGERAÇÃO.		
7	60	PACOTES DE 1 KG	POLPA PARA SUCO 100% NATURAL SABOR UVA, NÃO CONTER CONSERVANTES, NÃO ESTAR FERMENTADO, NEM POSSUIR CRISTAIS, DEVE SER HOMOGÊNEO E ESTAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG, COM VALIDADE DE 12 MESES. ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS LEIS VIGENTES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, O TRANSPORTE DEVE SER SOB REFRIGERAÇÃO.		
9	60	BALDES DE 20 LITROS	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO, CONTENDO 70% DE POLPA NATURAL, DE 1ª QUALIDADE, SEM CONSERVANTES QUÍMICOS, NO SABOR LARANJA. EMBALADO EM GALÕES PLÁSTICOS DE 20 LITROS. ARMAZENAGEM: RESFRIADO A 10° C OU MENOS. RENDIMENTO: 1 PARTE DE CONCENTRADO PARA 6 PARTES DE SUCO. VALIDADE IGUAL A 12 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO ATÉ 45 DIAS DA DATA DA ENTREGA.		
11	60	BALDES DE 20 DE LITROS	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO, CONTENDO 70% DE POLPA NATURAL, DE 1ª QUALIDADE, SEM CONSERVANTES QUÍMICOS, NO SABOR PESSEGO. EMBALADO EM GALÕES PLÁSTICOS DE 20 LITROS. ARMAZENAGEM: RESFRIADO A 10° C OU MENOS. RENDIMENTO: 1 PARTE DE CONCENTRADO PARA 6 PARTES DE		

			SUCO.VALIDADE IGUAL A 12 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO ATÉ 45 DIAS DA DATA DA ENTREGA.		
13	60	BALDES DE 20 LITROS	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO, CONTENDO 70% DE POLPA NATURAL, DE 1º QUALIDADE, SEM CONSERVANTES QUIMICOS, NO SABOR ACEROLA. EMBALADO EM GALÕES PLÁSTICOS DE 20 LITROS. ARMAZENAGEM: RESFRIADO A 10° C OU MENOS. RENDIMENTO: 1 PARTE DE CONCENTRADO PARA 6 PARTES DE SUCO.VALIDADE IGUAL A 12 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO ATÉ 45 DIAS DA DATA DA ENTREGA.		
15	1875	POTES DE 500 GRAMAS	MARGARINA SEM SAL, DE ACORDO COM O PEDIDO, PRODUZIDA COM MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE. ISENTA DE MATERIAIS ESTRANHOS E SUJIDADES, COM PELO MENOS 80% DE LIPÍDEOS. INGREDIENTES BÁSICOS: OLEOS VEGETAIS LIQUIDOS, ÁGUA, LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, 15.000 UI DE VITAMINA A POR KG, ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDIOS DE ACIDOS GRAXOS (INS 471) E LECITINA DE SOJA (INS 322). CONSERVADORES: SORBATO DE POTÁSSIO (INS202) E BENZOATO DE SÓDIO (INS211), ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO (INS330), AROMA IDENTICO AO NATURAL DE MANTEIGA, ANTIOXIDANTES, CORANTES NATURAIS DE URUCUM E CURCUMA. NÃO CONTÉM GLUTEM.		
17	2250	QUILOS	QUEIJO MUÇARELA DE LEITE DE VACA, RETANGULAR, SEM CROSTA, LEVEMENTE SALGADO, HOMOGÊNEO, QUE NÃO ESFARELE AO FATIAR, PROVENIENTE DE MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS. EMBALAGENS À VÁCUO DE APROXIMADAMENTE 4		

			<p>QUILOS A PEÇA NO FORMATO DE PARALELEPÍPEDO, APRESENTANDO MODO DE CONSERVAÇÃO E REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 11.</p>		
19	2250	QUILOS	<p>CARNE BOVINA COSTELA CONGELADA, CORTADO EM PEDAÇOS DE APROXIMADAMENTE 6 CM, SEM MUITA GORDURA EXCESSIVA, PROVENIENTE DE GADO NOVO, SÃO, LIMPO E ISENTO DE MEDICAMENTOS RECENTES E PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE DE BOA QUALIDADE LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRE DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE SER MANIPULADA POR ESTABELECIMENTO COM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, HIGIENE E LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS: SACOS DE POLIETILENO TERMOSOLDADO, TRANSPARENTE, RESISTENTE DE ACORDO COM O PEDIDO: 1 A 5 QUILOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA O CONSUMO; PESO LÍQUIDO; COMPONENTES DO PRODUTO; NÚMERO DO</p>		

			<p>LOTE; NÚMERO DO REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE; CARIMBO DO SIF/SISP. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.</p>		
21	1500	QUILOS	<p>CARNE BOVINA DE 1º, TIPO COXÃO MOLE, SEM CAPA, CONGELADA, DE ACORDO COM SOLICITADO NO PEDIDO, CORTADO EM BIFES DE ESPESSURA MÉDIA (1 CM) COM APROXIMADAMENTE 180 GRAMAS, OU TIRAS PEQUENAS DE ESPESSURA DE 1 CM E COMPRIMENTO DE 3 CM, PROVENIENTE DE BOVINOS PRECOCES, SÃOS, LIMPOS E ISENTO DE PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRE DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E SEBO, SER ISENTA DE CARTILAGEM, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. DEVE SER MANIPULADA ESTABELECIMENTO COM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, HIGIENE E LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS DE ACORDO COM O PEDIDO: 3 OU 5 QUILOS, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO E RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 03</p>		

			<p>MESES. ATENDER NTA 1, 2 E 3. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA O CONSUMO; PESO LÍQUIDO; COMPONENTES DO PRODUTO; NÚMERO DO LOTE; NÚMERO DO REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE; CARIMBO DO SIF/SISP. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.</p>		
23	2250	QUILOS	<p>CARNE BOVINA DE 1º, TIPO LAGARTO, SEM GORDURA EXTERNA EXCESSIVA, CONGELADA DE ACORDO COM SOLICITADO NO PEDIDO, EMBALAGEM ORIGINAL À VÁCUO, PEÇAS COM APROXIMADAMENTE 4 QUILOS, PROVENIENTE DE BOVINOS PRECOCES, SÃOS, LIMPOS E ISENTO DE PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRE DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE SER FRESCA E CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E SEBO, SER ISENTA DE CARTILAGEM, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. O ESTABELECIMENTO DEVE</p>		

			<p>POSSUIR LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ATENDER NTA 1, 2 E 3. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA O CONSUMO; PESO LÍQUIDO; COMPONENTES DO PRODUTO; NÚMERO DO LOTE; NÚMERO DO REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE; CARIMBO DO SIF/SISP. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.</p>		
25	3750	QUILOS	<p>CARNE BOVINA DE 1º, TIPO MÚSCULO TRASEIRO PICADO, SEM GORDURA EXTERNA, CONGELADA, CORTADO EM CUBOS DE 2 CM A 3CM, PROVENIENTE DE BOVINOS PRECOCES, SÁOS, LIMPOS E ISENTO DE PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRE DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGEM, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. DEVE SER MANIPULADA NO DIA POR</p>		

			<p>ESTABELECIMENTO COM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, HIGIENE E LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS DE ACORDO COM O PEDIDO: DE 3 OU 5 QUILOS, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO E RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES. ATENDER NTA 1, 2 E 3. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA AS SEGUINTE INFORMações:</p> <p>IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA O CONSUMO; PESO LÍQUIDO; COMPONENTES DO PRODUTO; NÚMERO DO LOTE; NÚMERO DO REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE; CARIMBO DO SIF/SISP. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.</p>		
27	15000	QUILOS	<p>CARNE BOVINA DE 1º, TIPO ACÉM, CONFORME SOLICITADO NO PEDIDO: MOÍDO, CUBOS 3 POR 3 CM, OU EM TIRAS 1 POR 3 CM, CONGELADA PROVENIENTE DE BOVINOS PRECOCES, SÃOS, LIMPOS E ISENTO DE PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, CONGELADA (IQF) DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRE DE QUAISQUER</p>		

			<p>SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE SER FRESCA E CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGEM, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. NÃO PODE SER ADICIONADA DE QUAISQUER OUTROS TIPOS DE CARNE, GORDURAS, DIAFRAGMAS OU QUALQUER OUTRO ITEM. DEVE SER MOÍDA POR ESTABELECIMENTO COM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, HIGIENE E LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS DE 1 A 5 QUILOS, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO E RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12MESES. ATENDER NTA 1, 2 E 3. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA O CONSUMO; PESO LÍQUIDO; COMPONENTES DO PRODUTO; NÚMERO DO LOTE; NÚMERO DO REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE; CARIMBO DO SIF/SISP. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUÇÃO NORMATIVA – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.</p>		
29	1125	QUILOS	CARNESECA COZIDA DESFIADA CONGELADA DE		

			<p>BOVINO COM SAL E AROMA DE CARNE SECA. CARNE BOVINA, ÁGUA, SAL, ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, ESPESSANTE CARRAGENA, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE CARNE SECA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E CONSERVANTE NITRITO DE SÓDIO. CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA, PEGAJOSA OU ESVERDEADA. RENDIMENTO DEVE SER DE 100%. APRESENTAR O REGISTRO DO SIF NA EMBALAGEM. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM 2 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 1 E 3.</p>		
31	1500	QUILOS	<p>EMPANADO A BASE DE CARNE DE FRANGO, CONGELADO, COM APROXIMADAMENTE 20 GRAMAS A UNIDADE, PRODUZIDA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. SERÃO REJEITADAS SE HOVER COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS, NÃO DEVE APRESENTAR APARÊNCIA DE HAVER SOFRIDO DESCONGELAMENTO, NÃO APRESENTANDO-SE EM BLOCOS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO. A</p>		

			<p>EMBALAGEM DEVE SER PRÓPRIA, ESTAR ÍNTEGRA E APRESENTAR-SE SEM ACÚMULOS DE GELO. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2, 3 E 4..</p>		
33	15000	QUILOS	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO, DE ACORDO COM O PEDIDO, PROVENIENTE DE AVES SÃS, LIMPAS E ISENTO DE PARASITAS. PROVENIENTE DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ISENTA DE CARTILAGEM, OSSO, PELE E ADIÇÃO DE ÁGUA, SOJA OU QUALQUER TEMPERO. POSSUIR LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E REGISTRO MINISTÉRIO AGRICULTURA. POSSUIR NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS DE 1 QUILO. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES DA DATA DE ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2 E 3.</p>		
35	6000	QUILOS	<p>FRANGO COXA E SOBRECORA CONGELADA, PROVENIENTE DE AVES SÃS, LIMPAS E ISENTO DE PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ISENTA DE ADIÇÃO DE ÁGUA, SOJA OU QUALQUER TEMPERO. POSSUIR LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E REGISTRO</p>		

			<p>MINISTÉRIO AGRICULTURA. POSSUIR NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODORE E ASPECTO IMPRÓPRIOS. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES DA DATA DE ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2 E 3.</p>		
37	3000	QUILOS	<p>PEIXE PANGASIU, EM FILÉ, CONGELADO, LIVRE DE PELE, CARTILAGENS, ESPINHOS, OSSOS E, MANCHAS E PARASITAS DEVE APRESENTAR-SE COM APARECIA E COR NATURAL DE SUA ESPECIE APÓS DESCONGELAMENTO A VARIAÇÃO DE PESO DEVE SER DE NO MÁXIMO 10% E DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, COR, ODORE E SABOR PRÓPRIOS EMBALAGENS PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERA SER EM SACOS PLÁSTICOS FLEXÍVEIS, ATOXICOS, RESISTENTES E LACRADOS SEM FIOZOS. DEVERA CONTER PESO LÍQUIDO DE 3 KG OU 5KG E MARCA E NÚMERO DO REGISTRO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA O PRODUTO DEVERA SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO APROPRIADO SOB TEMPERATURA DE CONGELAMENTO (-18° C) VALIDADE MÍNIMA DE TRÊS MESES A PARTIR DA ENTREGA E ATENDER NTA9</p>		
39	2250	QUILOS	<p>CARNE SUÍNA BISTECA CONGELADA EM FATIAS DE APROXIMADAMENTE 1 CM. PROVENIENTE DE SUÍNOS SÁOS, LIMPOS E ISENTOS DE PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE QUALQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE SER FRESCA E ISENTA DE CARTILAGEM. O</p>		

			<p>ESTABELECIMENTO POSSUIR BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, HIGIENE E LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS.</p> <p>EMBALAGENS DE ACORDO COM O PEDIDO: DE 2 A 5 QUILOS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO E RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2 E 3</p>		
41	2250	QUILOS	<p>CARNE SUÍNACOPA LOMBO(SOBRE PALETA), SEM OSSO E SEM CAPA EXCESSIVA DE GORDURA EXTERNA.SERÁ SOLICITADO DE ACORDO COM PEDIDO RESFRIADA OU CONGELADA, EM BIFES COM 1 CM OU TIRAS DE 1X3CM OU CUBOS DE 2 CM, EMBALAGEM ORIGINAL À VÁCUO, PEÇAS DE 2 QUILO A 5 QUILOS. NÃO DEVE ESTAR PRESENTE OUTRAS PARTES DA CARNE SUÍNA ANEXADA AO LOMBO. PROVENIENTE DE SUÍNOS SÃOS, LIMPOS E DE BOA QUALIDADE E DE ABATE RECENTE. LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE SER FRESCA, ISENTA DE CARTILAGEM E DE OSSOS. CASO MANIPULADA, O ESTABELECIMENTO DEVE POSSUIR LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. VALIDADE MÍNIMA DE 1 MÊS DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2 E 3.</p>		
43	3000	QUILOS	<p>CARNE SUÍNA LOMBO EM CUBOS, CONTENDO NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E SEBO E 3% DE</p>		

			<p>APONEVROSES, FRESCO, RESFRIADO OU CONGELADO DE ACORDO COM PEDIDO. EMBALAGENS DE 3 OU 5 KG CONFORME SOLICITADO NO PEDIDO. OS CUBOS DEVERÃO APRESENTAR O TAMANHO APROXIMADO DE 3X3X3CM. NÃO DEVE ESTAR PRESENTE OUTRAS PARTES DA CARNE SUÍNA ANEXADA AO LOMBO. PROVENIENTE DE SUÍNOS SÃOS, LIMPOS E DE BOA QUALIDADE E DE ABATE RECENTE. LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍDIGOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE SER FRESCA, ISENTA DE CARTILAGEM E DE OSSOS. CASO MANIPULADA, O ESTABELECIMENTO DEVE POSSUIR LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. VALIDADE MÍNIMA DE 1 MÊS DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2 E 3</p>		
45	1500	QUILOS	<p>HAMBÚRGUER BOVINO CONGELADO SABOR CARNE, COM APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS A UNIDADE, CONTER: CARNE BOVINA, ÁGUA, GORDURA BOVINA, PROTEÍNA DE SOJA, MALTODEXTRINA, CEBOLA EM PÓ, SAL, ALHO, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE CHURRASCO, ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO. CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. PRODUZIDA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE</p>		

			BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. SERÃO REJEITADAS SE HOVER COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS, NÃO DEVE APRESENTAR APARÊNCIA DE HAVER SOFRIDO DESCONGELAMENTO (EMPELOTADAS OU DESMANCHANDO). A EMBALAGEM DEVE SER PRÓPRIA, ESTAR ÍNTEGRA E APRESENTAR-SE SEM ACÚMULOS COM CAPACIDADE DE 2KGS. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2, 3 E 4.		
47	3000	QUILOS	ALMÔNDEGA BOVINA CONGELADA, COM SABOR CASEIRO, LEVEMENTE TEMPERADA, COM 25 GRAMAS A UNIDADE, PRODUZIDA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. SERÃO REJEITADAS SE HOVER COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS, NÃO DEVE APRESENTAR APARÊNCIA DE HAVER SOFRIDO DESCONGELAMENTO (EMPELOTADAS OU DESMANCHANDO AS BOLINHAS). A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA E APRESENTAR-SE SEM ACÚMULOS. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2, 3 E 4.		
49	2250	QUILOS	APRESUNTADO COZIDO, RESFRIADO, PRODUZIDO COM MATÉRIAS-PRIMAS		

			<p>SÃAS, LIMPAS E DE 1º QUALIDADE, QUE AO FATIAR NÃO DESPEDACE NEM ESFARELE E RESULTE FATIAS ÍNTEGRAS. LIVRE DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVEM CONTER EXCLUSIVAMENTE CARNE SUÍNA, SEM GLÚTEN E SEM EXCESSO DE GORDURA. DEVE POSSUIR COLORAÇÃO ROSADA E, AO FATIAR, DEVE MANTER FATIAS ÍNTEGRAS, SEM DESPEDAÇAR. NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA, PEGAJOSA, ESVERDEADA, ALCALINA OU COM MÁ CONSERVAÇÃO, NEM APRESENTAR APARÊNCIA DE MASSA. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE E ÍNTEGRA, À VÁCUO DE APROXIMADAMENTE 4 QUILOS, APRESENTANDO MODO DE CONSERVAÇÃO E REGISTROS. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 1 E 5.</p>	
51	2400	QUILOS	<p>LINGUIÇA TIPO CALABRESA DE 1ª QUALIDADE, COZIDA, DEFUMADA, COM GOMOS UNIFORMES, PREPARADA EM MISTURA DE CARNE PICADA, TOUCINHO E CONDIMENTOS EM PORÇÕES ADEQUADAS. A TRIPA DEVE SE SOLTAR FACILMENTE DA LINGUIÇA. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA, PEGAJOSA OU ESVERDEADA. A LINGUIÇA PODE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS A VÁCUO DE 2 A OU 5 QUILOS E DEVE APRESENTAR MODO DE CONSERVAÇÃO E REGISTROS. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 3, 4, 5 E 6.</p>	

53	1875	QUILOS	<p>LINGÜIÇA TIPO TOSCANA, DE 1ª QUALIDADE, PROVENIENTE DE CARNE SUÍNA DE 1º QUALIDADE, SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE SUJIDADES, COM GOMOS UNIFORMES, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. NÃO DEVE ESTAR PEGAJOSA OU ESVERDEADA. EMBALAGENS DE 2 A 5 QUILOS APRESENTANDO MODO DE CONSERVAÇÃO E REGISTROS. VALIDADE MÍNIMA DE 1 MÊS DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 3, 4, 5 E 6.</p>		
55	9000	QUILOS	<p>SALSICHA HOT DOG DE 1ª QUALIDADE, PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DA EMULSÃO DE CARNE DE UMA OU MAIS ESPÉCIES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE, ADICIONADO DE INGREDIENTES E CONDIMENTOS (EXCETO PIMENTA) EMBUTIDO EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL OU PROCESSO DE EXTRUSÃO E SUBMETIDO A UM PROCESSO TÉRMICO ADEQUADO. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE PEQUENAS QUANTIDADES DE ÁGUA, AMIDO, SOJA E CORANTES NATURAIS. A SALSICHA DEVERÁ SER CONGELADA E ARMAZENADA À TEMPERATURA DE -18°C (DEZOITO GRAUS NEGATIVOS) OU INFERIOR.</p>		
57	2250	QUILOS	<p>MORTADELA, EMBUTIDA E COZIDA, TEXTURA FIRME E MACIA, DE ÓTIMA CONSISTÊNCIA, AO FATIAR DEVE MANTER FATIAS INTEGRAS, SEM DESPEDAÇAR COM APROXIMADAMENTE 4 KG DE 1ª QUALIDADE, PRODUZIDA COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, SUÍNA E BOVINA, ODOR E SABOR PRÓPRIO, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE, LIVRE</p>		

			DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. SEM GLÚTEN, COM NO MÁXIMO 5% DE AMIDO E COLORAÇÃO ROSADA. PEÇAS DE APROXIMADAMENTE 4 QUILOS EMBALADAS À VÁCUO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 5.		
59	28500	PACOTES DE 1 LITRO	LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO IN NATURA, PROVENIENTE DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E DE MATERIAS-PRIMAS SAUDÁVEIS, ISENTAS DE MEDICAMENTOS E PRÓPRIAS PARA O USO, AUSENTES DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, CONTER NA EMBALAGEM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A PARTIR DA ENTREGA.		
61	2100	EMBALAGENS TETRA-PACK DE 1 LITRO	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL, UHT, EM EMBALAGEM TETRA-PACK, PROVENIENTE DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E DE MATERIAS-PRIMAS SAUDÁVEIS, ISENTAS DE MEDICAMENTOS E PRÓPRIAS PARA O USO, AUSENTES DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEGISLAÇÕES VIGENTES. CONTER NA EMBALAGEM: REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, GRAMAGEM, DATA DE ENVASE E DATA DE VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES DA ENTREGA.		
63	3000	PACOTES DE 330 GRAMAS	BISCOITO DOCE TIPO AMANTEIGADO DE CHOCOLATE, FABRICADO		

			<p>COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. DEVEM ESTAR LIVRES DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. SERÃO REJEITADAS AS BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS E COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. DEVEM CONTER 4 PACOTES INDIVIDUAIS COM DUPLA PROTEÇÃO. CUIDAR NO TRANSPORTE PARA EVITAR A QUEBRA DAS BOLACHAS QUEBRADAS. VALIDADE SUPERIOR A 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ATENDER NTA 48.</p>		
65	3750	PACOTES DE 330 GRAMAS	<p>BISCOITO DOCE TIPO AMANTEIGADO DE NATA, FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, SEM CORANTES. DEVEM ESTAR LIVRES DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. SERÃO REJEITADAS AS BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS E COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. DEVEM CONTER 4 PACOTES INDIVIDUAIS COM DUPLA PROTEÇÃO. CUIDAR NO TRANSPORTE PARA EVITAR A QUEBRA DAS BOLACHAS QUEBRADAS. VALIDADE SUPERIOR A 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ATENDER NTA 48.</p>		
67	3750	PACOTES DE 400 GRAMAS	<p>BISCOITO DOCE TIPO LEITE, FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, SEM CORANTES. DEVEM ESTAR LIVRES DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. SERÃO REJEITADAS AS BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS E COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p>		

			ANORMAIS. DEVEM CONTER 2 OU 3 PACOTES INDIVIDUAIS COM DUPLA PROTEÇÃO. CUIDAR NO TRANSPORTE PARA EVITAR A QUEBRA DAS BOLACHAS QUEBRADAS. VALIDADE SUPERIOR A 8 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ATENDER NTA 48.		
69	4500	PACOTES DE 400 GRAMAS	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, SEM CORANTES. DEVEM ESTAR LIVRES DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. SERÃO REJEITADAS AS BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS E COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. DEVEM CONTER 2 OU 3 PACOTES INDIVIDUAIS COM DUPLA PROTEÇÃO. CUIDAR NO TRANSPORTE PARA EVITAR A QUEBRA DAS BOLACHAS QUEBRADAS. VALIDADE SUPERIOR A 8 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ATENDER NTA 48.		
71	2625	PACOTES DE 500 GRAMAS	MACARRÃO COMPRIDO COM OVOS MASSA TIPO ESPAGUETI, SECA, NÃO PODENDO SER ADICIONADA QUALQUER ESPÉCIE DE CORANTE ARTIFICIAL, SENDO PERMITIDO ENRIQUECIMENTO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS NO VALOR BIOLÓGICO ESPECÍFICO. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO PODERÃO SER FERMENTADAS OU RANÇOSAS. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 49.		
73	1875	PACOTES DE 500 GRAMAS	MACARRÃO CURTO COM OVOS, TIPO AVE MARIA, SECA NÃO PODENDO SER ADICIONADA QUALQUER ESPÉCIE DE CORANTE		

			ARTIFICIAL, SENDO PERMITIDO O ENRIQUECIMENTO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS DE VALOR BIOLÓGICO ESPECÍFICO. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO PODERÃO SER FERMENTADAS OU RANÇOSAS. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 49.		
75	9000	PACOTES DE 500 GRAMAS	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COM OVOS, MASSA SECA, NÃO PODENDO SER ADICIONADA QUALQUER ESPÉCIE DE CORANTE ARTIFICIAL, SENDO PERMITIDO O ENRIQUECIMENTO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS DE VALOR BIOLÓGICO ESPECÍFICO. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO PODERÃO SER FERMENTADAS OU RANÇOSAS. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 49.		
77	225	EMBALAGENS DE PESO DRENADO DE 200 GRAMAS	ERVILHA EM CONSERVA DE ÁGUA E SAL, INTEIRAS, COM TAMANHOS E FORMAS REGULARES, SEM ADITIVOS QUÍMICOS. PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTOS DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 31.		
79	450	EMBALAGENS DE PESO DRENADO 2 QUILOS	ERVILHA EM CONSERVA DE ÁGUA E SAL, INTEIRAS, COM TAMANHOS E FORMAS REGULARES, SEM ADITIVOS QUÍMICOS. PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTOS DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 31.		

81	1875	EMBALAGENS DE 4 QUILOS	EXTRATO DE TOMATE DE 1º LINHA, SIMPLES, CONCENTRADO. DEVE SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. DEVE SER COM CONSISTÊNCIA ADEQUADA E GROSSA, ENCORPADO. APRESENTANDO-SE COMO UMA MASSA VERMELHA DE ODOR PRÓPRIO. DEVE ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO Nº 12 DE 1978. CONTENDO NA SUA COMPOSIÇÃO TOMATE, SAL E AÇÚCAR. NÃO DEVE APRESENTAR FERMENTAÇÃO, PROCESSO DEFEITUOSO, NEM ESTAR MUITO LIQUIDO. SE SOLICITADO, APRESENTAR O LAUDO CONTENDO O BRIX. ATENDER NTA 32.		
83	225	EMBALAGENS DE PESO DRENADO DE 200 GRAMAS	MILHO VERDE EM CONSERVA DE ÁGUA E SAL, INTEIRAS, COM TAMANHOS E FORMAS REGULARES, SEM ADITIVOS QUÍMICOS. PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTOS DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. ISENTO DE FERMENTAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES		
85	525	EMBALAGENS DE PESO DRENADO 2 QUILOS	MILHO VERDE EM CONSERVA DE ÁGUA E SAL, INTEIRAS, COM TAMANHOS E FORMAS REGULARES, SEM ADITIVOS QUÍMICOS. PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTOS DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. ISENTO DE FERMENTAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES.		
87	150	PACOTES DE 40 GRAMAS	CANELA DA CHINA EM PÓ PROVENIENTE DE MATÉRIA-PRIMA DE BOA QUALIDADE. ISENTA DE QUALQUER MATERIAL UMIDADE ADEQUADA. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 70.		
89	187,5	PACOTES DE 20 GRAMAS	CANELA DA CHINA EM RAMA (CASCA) PROVENIENTE DE MATÉRIA-PRIMA DE BOA QUALIDADE, SEM		

			MANCHAS APARENTES OU BOLORES. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 70.		
91	262,5	PACOTES DE 40 GRAMAS	AÇAFRÃO DESIDRATADO, CONSTITUÍDO DE PRODUTOS SÃOS, LIPOS E SECOS, ISENTOS DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO PROVENIENTE DE MATÉRIA-PRIMA DE BOA QUALIDADE UMIDADE ADQUADA, VALIDADE MINIMA DE 1 ANO DA ENTREGA ATENDER NTA 70		
93	150	PACOTES DE 10 GRAMAS	LOURO EM PÓ, CONSTITUÍDO DE FOLHAS MOÍDAS SÃS, LIMPAS E SECAS. ISENTO DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. PROVENIENTE DE MATÉRIA-PRIMA DE BOA QUALIDADE. UMIDADE ADEQUADA. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 70.		
95	150	PACOTES DE 10 GRAMAS	MANJERICÃO DESIDRATADO, CONTITUÍDO DE FOLHAS SÃS, LIMPAS E SECAS. ISENTO DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. PROVENIENTE DE MATÉRIA-PRIMA DE BOA QUALIDADE. UMIDADE ADEQUADA. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 70.		
97	337,5	PACOTES DE 50 GRAMAS	ORÉGANODESIDRATADO, CONTITUÍDO DE FOLHAS SÃS, LIMPAS E SECAS. ISENTO DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. PROVENIENTE DE MATÉRIA-PRIMA DE BOA QUALIDADE. UMIDADE ADEQUADA. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 70.		
99	3000	PACOTES COM 1 QUILO	CHOCOLATE EM PO 32% CACAU. DEVERÁ SER OBTIDO DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, DE PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS, CASCAS DE SEMENTE DE CACAU E OUTROS DETRITOS VEGETAIS. ASPECTO: PÓ HOMOGÊNEO,		

			<p>COR PRÓPRIO DO TIPO, CHEIRO CARACTERÍSTICO E SABOR NÃO TÃO DOCE, PRÓPRIO, COM UMIDADE MÁXIMA DE 3%.  INGREDIENTES: CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS (A, C, B1, B2, B3 E B6) E MINERAIS (FERRO, CÁLCIO E ZINCO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERA SER DE SACOS DE POLIÉSTER METALIZADO/PEBD, ATÓXICO, HERMETICAMENTE SELADOS CONTENDO 01 KG.</p>		
101	2625	PACOTES DE 5 QUILOS	<p>AÇÚCAR CRISTAL, ISENTO DE FERMENTAÇÃO, DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS OU DETRITOS DE ORIGEM VEGETAL OU ANIMAL, CONTENDO NO MÍNIMO 99,3 % DE SACAROSE, PROVENIENTE DO SUCO DA CANA, COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ATENDER NTA 52.</p>		
103	825	PACOTES DE 1 QUILO	<p>AÇÚCAR REFINADO, ISENTO DE FERMENTAÇÃO, DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS OU DETRITOS DE ORIGEM VEGETAL OU ANIMAL, CONTENDO NO MÍNIMO 98,5% DE SACAROSE, PROVENIENTE DO SUCO DA CANA, COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ATENDER NTA 53.</p>		
105	225	EMBALAGENS DE PESO DRENADO DE 180 GRAMAS	<p>GRÃO DE BICO EM CONSERVA DE AGUA E SAL, GRÃOS INTEIROS, NÃO ESMAGADOS, COM TAMANHOS E FORMAS REGULARES SEM ADITIVOS QUIMICOS .AS EMBALAGENS DEVEM APRESENTAR SEM AMASSOS OU ESTUFAMENTOS PRODUZIDO A PARTIR DE MATERIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTOS DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO, VALIDADE MINIMA DE 8 MESE DA ENTREGA ATENDER NTA 14 E 31</p>		

107	225	FRASCOS DE 100 ML	<p>ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO – 100% SÓ STEVIA. INGREDIENTES: ÁGUA, EDULCORANTES NATURAIS GLICOSÍDEOS DE STEVIOL, CONSERVANTES: BENZOATO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. SEM ASPARTAME, SEM CICLAMATO, SEM SACARINA, SEM ACESULFAME-K. UNIDADES DE 80ML. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 2 ANOS A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ATENDER NTA 83</p>		
109	375	CAIXAS OU PACOTES DE 500 GRAMAS	<p>AMIDO DE MILHO EM PÓ, FABRICADO DE MATÉRIAS SÃS E LIMPAS E LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS. QUANDO COMPRIMIDOS DEVEM PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO. NÃO DEVE ESTAR FERMENTADO, RANÇOSO OU ÚMIDO. ATENDER NTA 37.</p>		
111	375	PACOTES DE 5 QUILOS	<p>ARROZ TIPO 1 AGULHINHA, LONGO FINO, BENEFICIADO, POLIDO, SEM MISTURA DE GRÃOS, SEM MATÉRIAS ESTRANHAS E EM ATÉ 1% DE ESCOLHA ACEITÁVEL. O ARROZ DEVE SER DE BOA QUALIDADE NÃO FICANDO NEM PAPADO NEM DURO APÓS PREPARAÇÃO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES DA DATA DA ENTREGA. ATENDER NTA 33.</p>		
113	7500	PACOTES DE 5 QUILOS	<p>ARROZ TIPO 1, LONGO FINO, BENEFICIADO, PARBOILIZADO POLIDO, SEM MISTURA DE GRÃOS, SEM MATÉRIAS ESTRANHAS E EM ATÉ 1% DE ESCOLHA ACEITÁVEL. O ARROZ DEVE SER DE BOA QUALIDADE NÃO FICANDO NEM PAPADO NEM DURO APÓS PREPARAÇÃO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES DA DATA DA ENTREGA. ATENDER NTA 33.</p>		
115	5250	PACOTES DE 500 GRAMAS	<p>CAFÉ TORRADO E MOÍDO, COM PÓ HOMOGÊNEO E FINO, COR CASTANHO ESCURO, ODORE E SABOR CARACTERÍSTICO,</p>		

			PRODUZIDO COM GRÃOS SÃOS, LIMPOS E DE BOA QUALIDADE. ISENTO DE PARASITOS, LARVAS E QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. UMIDADE ADEQUADA. PODE SER À VÁCUO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 44.		
117	1875	CAIXAS DE 200 GRAMAS	CHÁ MATE PRODUZIDO COM FOLHAS E BROTOS SÃOS, LIMPOS, PROVENIENTES E ESPÉCIMENS VEGETAIS GENUÍNOS E DE BOA QUALIDADE. ISENTO DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO E DE ELEMENTOS VEGETAIS ESTRANHO A ESPÉCIE. UMIDADE ADEQUADA. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 41.		
119	600	PACOTES DE 100 GRAMAS	COCO RALADO DESIDRATADO E PARCIALMENTE DESENGORDURADO PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTOS DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. DEVE SER BRANCO, PURO E COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. ATENDER NTA 29.		
121	375	PACOTES DE 500 GRAMAS	COLORÍFICO EM PÓ PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTOS DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. CONSTITUÍDO POR UMA MISTURA DE FUBÁ OU FARINHA DE MILHO OU DEMANDIOCA COM URUCUM, ÓLEO COMESTÍVEL E SAL. UMIDADE ADEQUADA. ATENDER NTA 85.		
123	60	CAIXINHAS DE 200 GRAMAS	CREME DE LEITE UHT HOMOGENEIZADO COM NO MÁXIMO 20% DE GORDURA. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA.		
125	112,5	PACOTES OU CAIXAS DE 200 GRAMAS	FARINHA DE AVEIA PRODUZIDA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS ESTRANHAS, COM UMIDADE MÁXIMA DE 15%. ATENDER NTA 34.		

127	1500	PACOTES DE 1 QUILO	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, TIPO 1, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OBTIDA A PARTIR DO CEREAL LIMPO, DESGERMINADO, PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTOS DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. NÃO DEVE ESTAR FERMENTADO, RANÇOSO OU ÚMIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 34, 35 E 82.		
129	11250	PACOTES DE 1 QUILO	FEIJÃO CARIOCA, PROVENIENTE DE SAFRA NOVA, TIPO 1, LIMPO, SEM MISTURA DE GRÃOS, GRÃOS INTEIROS, COM O MÁXIMO DE DEFEITOS LEVES DE 2,5% (MOFADOS, QUEBRADOS, OUTROS GRÃOS, GERMINADOS, ETC.) CONFORME O MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO. ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, SEM SUJIDADES DE LARVAS OU PARASITAS OU DETRITOS DE ORIGEM ANIMAL OU VEGETAL, GRÃOS ARDIDOS, PODRES, ENRUGADOS OU MOFADOS, SENDO POLIDO COM GLICOSE, ÓLEOS VEGETAIS COMESTÍVEIS OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS COMESTÍVEIS, DESDE QUE NÃO EXCEDA 5% DA CONCENTRAÇÃO. A PRODUÇÃO ENTREGUE DEVE SER DA ÚLTIMA SAFRA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ATENDER NTA 12 E 14.		
131	1500	PACOTES DE 1 QUILO	FEIJÃO PRETO, PROVENIENTE DE SAFRA NOVA, TIPO 1, LIMPO, SEM MISTURA DE GRÃOS, GRÃOS INTEIROS, COM O MÁXIMO DE DEFEITOS LEVES DE 2,5% (MOFADOS, QUEBRADOS, OUTROS GRÃOS, GERMINADOS, ETC.) CONFORME O MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E		

			<p>ABASTECIMENTO. ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, SEM SUJIDADES DE LARVAS OU PARASITAS OU DETRITOS DE ORIGEM ANIMAL OU VEGETAL, GRÃOS ARDIDOS, PODRES, ENRUGADOS OU MOFADOS, SENDO POLIDO COM GLICOSE, ÓLEOS VEGETAIS COMESTÍVEIS OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS COMESTÍVEIS, DESDE QUE NÃO EXCEDA 5% DA CONCENTRAÇÃO. A PRODUÇÃO ENTREGUE DEVE SER DA ÚLTIMA SAFRA. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ATENDER NTA 12 E 14.</p>		
133	225	POTES OU LATAS DE 100 GRAMAS	<p>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO CONTENDO SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇUCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULA, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO. ISENTO DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 79 E 80.</p>		
135	825	PACOTES DE 1 QUILO	<p>FUBÁ DE MILHO ENRIQUECIDO COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, FINO, FABRICADO DE MATÉRIAS SÃS E LIMPAS E LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS. NÃO DEVE ESTAR FERMENTADO, RANÇOSO OU ÚMIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. ATENDER NTA 34 E 82.</p>		
137	1125	EMBALAGENS DE 395 GRAMAS	<p>LEITE CONDENSADO. PROVENIENTE DE MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS. COMPOSIÇÃO: LEITE FLUIDO PADRONIZADO OU LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE. VALIDADE MÍNIMA 8 MESES DA ENTREGA.</p>		
139	450	PACOTES DE 1000 GRAMAS	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR E SORO, COMPOSTO POR</p>		

			<p>VITAMINAS E MINERAIS. DEVERÁ SER PREPARADO COM INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SER DE FÁCIL PREPARO POR DISSOLUÇÃO EM ÁGUA POTÁVEL E APRESENTAR A FLUIDEZ CARACTERÍSTICA DE LEITE. DESCRIÇÃO: LEITE EM PÓ INTEGRAL, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOJA), VITAMINAS (A, C, D, PP, B1, B2, B6) MINERAIS (ZINCO, IODO, FÓSFORO, CÁLCIO E PANTOTENATO DE CÁLCIO). NÃO CONTÉM GLUTEM. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 100G: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO 525 KCAL, PROTEÍNA ENTRE 26 E 30G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO DE 28G, GORDURAS SATURADAS MÁXIMO DE 16G, SÓDIO MÁXIMO 320MG, CÁLCIO ENTRE 1000 E 1200MG, NO MÍNIMO 10 VITAMINAS SENDO VITAMINA A 710MCG, VITAMINA D NO MÍNIMO DE 5,9 MCG, VITAMINA PP 19MG, ÁCIDO FÓLICO 480MCG E MINERAIS SENDO FERRO 16,8 MG, IODO 156 MCG E ZINCO 8,4 MCG. O RENDIMENTO MÍNIMO POR QUILO DO PRODUTO DEVE SER DE 40 PORÇÕES DE 200 ML. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE 1 KG EM POLIÉSTER METALIZADO FLEXÍVEL, ATÓXICO E RESISTENTE, FECHADO HERMETICAMENTE DE MANEIRA A GARANTIR A QUALIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PRAZO DE VALIDADE. ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO E REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, FECHADA COM FITA ADESIVA COM CAPACIDADE PARA ATÉ 101KG.</p>		
141	375	EMBALAGENS DE 500 GRAMAS	MAIONESE CREMOSA À BASE DE OVOS E ÓLEOS VEGETAIS. PRODUZIDA COM MATÉRIAS-PRIMAS		

			SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE. ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS E CORANTES. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 50 E70.		
143	1125	PACOTES DE 500 GRAMAS	MILHO BRANCO PARA CANJICA, TIPO 1, POLIDO, LIMPO, TOTALMENTE DEGERMINADO, PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIA-PRIMA SÃ E LIMPA, ISENTO DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO E SUJIDADES. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 33.		
145	1125	PACOTES DE 500 GRAMAS	MILHO PARA PIPOCA EXTRA, AMARELO, TIPO 1, LIMPO, PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIA-PRIMA SÃ E LIMPA, ISENTO DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO E SUJIDADES. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 33.		
147	1125	EMBALAGEM DE 500 ML	ÓLEO COMPOSTO DE SOJA E AZEITE DE OLIVA, DEVENDO CONTER 15% DE AZEITE DE OLIVA. APRESENTADO EM COR TRANSLÚCIDA, CHEIRO CARACTERÍSTICO, SEM APRESENTAR CHEIRO FORTE DE SOJA OU DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS, TANTO FRIO COMO AQUECIDO, NÃO DEVE APRESENTAR MATERIAIS EM SUSPENSÃO. EMBALAGENS EM PERFEITO ESTADO, SEM AMASSADOS, ESTUFAMENTOS OU ENFERRUJAMENTO, COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ATENDER NTA 50.		
149	2625	FRASCOS OU LATAS DE 900 ML	ÓLEO DE SOJA REFINADO APRESENTADO EM COR TRANSPARENTE LEVEMENTE AMARELADA, CHEIRO CARACTERÍSTICO, SEM APRESENTAR CHEIRO FORTE DE SOJA OU DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS, TANTO FRIO COMO AQUECIDO, NÃO DEVE APRESENTAR MATERIAIS EM SUSPENSÃO.		

			<p>EMBALAGENS EM PERFEITO ESTADO, SEM AMASSADOS, ESTUFAMENTOS OU ENFERRUJAMENTO, COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ATENDER NTA 50.</p>		
151	1125	PACOTES DE 1 QUILO	<p>PÓ PARA O PREPARO DE PUDIM SABOR CHOCOLATE. DILUIÇÃO PARA 3 LITROS DE ÁGUA. DEVE CONTER LEITE EM PÓ, CACAU EM PÓ. APRESENTAR SABOR, COR E ODOR PRÓPRIOS, PÓ HOMOGÊNEO, UMIDADE ADEQUADA, PRODUZIDO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE E ISENTOS DE MATERIAIS ESTRANHOS. EMBALAGEM RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 79.</p>		
153	1125	EMBALAGENS DE 1,03 QUILOS	<p>POLPA DE TOMATE PRODUZIDA COM FRUTOS 100% NATURAL, SADIOS E MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELES E SEMENTES SENDO TOLERADA A ADIÇÃO DE 1% DE AÇÚCAR E 5% DE CLORETO DE SÓDIO. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS E FERMENTAÇÃO E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. VALIDADE DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 32.</p>		
155	1500	PACOTES DE 1 QUILO	<p>SAL REFINADO IODADO DE MESA, CONSTITUÍDO DE CRISTAIS BRANCOS, DE GRANULAÇÃO UNIFORME E ISENTO DE IMPUREZAS E UMIDADE. O SAL DE IODO NÃO DEVE SER TÓXICO, TENDO NO MÍNIMO 10MG, E NO MÁXIMO 15MG DE IODO POR KG DE SAL. DEVE SER SUBMETIDO A BENEFICIAMENTO PARA ELIMINAÇÃO DOS SAIS HIGROSCÓPICOS E MAGNÉSIO E CÁLCIO, IMPUREZAS ORGÂNICAS, AREIA E FRAGMENTOS DE CONCHAS; OS CRISTAIS DEVEM PASSAR TOTALMENTE POR PENEIRA Nº 20 (0,841 MM DE</p>		

			ABERTURA) E 25% NO MÍNIMO, DEVENDO PASSAR POR PENEIRA Nº 60 (0,25 MM DE ABERTURA), VALIDADE DE 12 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 71.		
157	150	PACOTES DE 500 GRAMAS	TRIGO MOÍDO PARA QUIBE, PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 33.		
159	825	FRASCOS DE 750 ML	VINAGRE DE ÁLCOOL, CONTENDO FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL HIDRATADO, COM ACIDEZ DE 4 A 4,5% DETERMINADA EM RÓTULO. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL E DE MATERIAIS EM SUSPENSÃO. PROVENIENTE DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 72.		
161	60	FRASCOS DE 900ML OU 1 LITRO	XAROPE DE GROSELHA, PRODUZIDO COM ÁGUA POTÁVEL E AÇÚCAR BASICAMENTE, SÃOS E LIMPOS. ISENTOS DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. PODE SER ENRIQUECIDO DE VITAMINAS E DEVE TER 62% DE AÇÚCAR EM PESO. CONSERVAÇÃO EM TEMPERATURA AMBIENTE. POSSUIR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO DA ENTREGA. ATENDER NTA 62.		
163	1125	QUILOS	ALHO EXTRA DE 1ª QUALIDADE, SEM RESTIA, BULBO INTEIRO E SÃO, SEM BROTOS, BOLORES. NÃO APRESENTAR GRÃOS CHOCHOS, ARDIDOS, MANCHADOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS FERTILIZANTES. ATENDER NTA 15.		
165	9750	QUILOS	BANANA NANICA EXTRA		

			DE ÓTIMA QUALIDADE SEM DEFETOS BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS QUE APRESENTE TAMANHO PRODINAZADO MÉDIO, COR COSERVAÇÃO UNIFORME. COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MNIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO		
167	2475	QUILOS	BATATA INGLESA EXTRA DE ÓTIMA QUALIDADE E SEM DEFETOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICO DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE DE TAMANHO MÉDIO E COR, NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, CORTES E BROTOS. DEVE SER DE COLHEITA RECENTE E NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUALQUER ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. LIVRE DE ENFERMIDADES E DE TERRA OU SUJIDADES ADERENTES A CASCA E FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR FORTE, SABOR ESTRANHO E DE RESÍDUOS FERTILIZANTES. ATENDER NTA 15.		
169	3000	QUILOS	CEBOLA EXTRA, LISA, DE ÓTIMA QUALIDADE E SEM DEFETOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICO DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE E COR, NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS E CORTES. DEVE SER DE COLHEITA RECENTEE NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUALQUER ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. ESTAR LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE A CASCA. ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS FERTILIZANTES. ATENDER NTA 15.		

171	900	QUILOS	<p>GOIABA VERMELHA DEVENDO SER CONSTITUÍDA POR FRUTAS DE ÓTIMA QUALIDADE SEM DEFEITOS, BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, QUE APRESENTE TAMANHO, COR E CONSERVAÇÃO UNIFORME. OS PEDÚNCULOS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS E UNIFORMES. NÃO SENDO PERMITIDAS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. DEVERÃO SATISFAZER AS SEGUINTE CONDIÇÕES MÍNIMAS: TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; SER COLHIDO CUIDADOSAMENTE E NÃO ESTAR GOLPEADO OU DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO, QUANDO HOVER DEVERÃO APRESENTAR INTACTOS E FIRMES; NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ADERENTES A SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ATENDER NTA 17.</p>		
173	7875	QUILOS	<p>MAÇÃ NACIONAL FUJI OU GALA, DE TAMANHO MÉDIO, DEVENDO SER CONSTITUÍDA POR FRUTAS DE ÓTIMA QUALIDADE SEM DEFEITOS, BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, QUE APRESENTE TAMANHO, COR E CONSERVAÇÃO</p>		

			<p>UNIFORME. OS PEDÚNCULOS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS E UNIFORMES. NÃO SENDO PERMITIDAS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. DEVERÃO SATISFAZER AS SEGUINTESS CONDIÇÕES MÍNIMAS: TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; SER COLHIDO CUIDADOSAMENTE E NÃO ESTAR GOLPEADO OU DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO, QUANDO HOUVER DEVERÃO APRESENTAR INTACTOS E FIRMES; NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ADERENTES A SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. OS PEDÚNCULOS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS E UNIFORMES. ATENDER NTA 17.</p>		
175	11250	QUILOS	<p>MURICOTE,DEVENDO SER CONSTITUÍDA POR FRUTAS DE ÓTIMA QUALIDADE SEM DEFEITOS, BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, QUE APRESENTE TAMANHO, COR E CONSERVAÇÃO UNIFORME. OS PEDÚNCULOS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS, FIRME E UNIFORMES. NÃO SENDO PERMITIDAS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. DEVERÃO SATISFAZER AS</p>		

			<p>SEGUINTE CONDIÇÃO MÍNIMA: TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; SER COLHIDO CUIDADOSAMENTE E NÃO ESTAR GOLPEADO OU DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ADERENTES A SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ATENDER NTA 17.</p>		
177	30000	UNIDADE	<p>OVO BRANCO GRANDE DE GALINHA, FRESCO, LIMPO E CASCA FIRME, LISO, SEM RACHADURAS. PESO MÍNIMO DE 50 GRAMAS A UNIDADE, DISPOSTOS EM CARTELAS DE PAPELÃO LIMPAS E NOVAS, COM 20 OU 30 OVOS CADA. APRESENTAR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS DA ENTREGA EXPRESSA NA EMBALAGEM. ATENDER NTA 1.</p>		
179	3750	QUILOS	<p>CENOURA EXTRA LISA DE ÓTIMA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE ENVOLVIDA COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICO DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE DE TAMANHO E COR. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS E CORTES DEVE SER DE COLHEITA RECENTE E NÃO ESTAREM</p>		

			DANIFICADAS POR QUALQUER ORDEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE SUA APARENCIA.		
181	9375	QUILOS	LARANJA PERA TIPO B COM GRAU DE MATRURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR TRRANSPORTE MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, COR E FORMAÇÃO ADEQUADA SUCULENTA, DEVE ESTAR LISA E LIVRE DE MANCHAS, MACHUCADURAS BOLORES, ATENDER NTA 17		
183	1125	QUILOS	PONCAN DEVENDO SER CONSTITUÍDA POR FRUTAS DE ÓTIMA QUALIDADE SEM DEFEITOS, BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, QUE APRESENTE TAMANHO, COR E CONSERVAÇÃO UNIFORME. OS PEDÚNCULOS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS, FIRME E UNIFORMES. NÃO SENDO PERMITIDAS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. DEVERÃO SATISFAZER AS SEGUINTESS CONDIÇÕES MÍNIMAS: TER ATINGIDO O GRAU MA'XIMO NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; SER COLHIDO CUIDADOSAMENTE E NÃO ESTAR GOLPEADO OU DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA,NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ADERENTES A SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTA DE		

			UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ATENDER NTA 17.		
185	11250	QUILOS	MAMÃO FORMOSO EXTRA A. DEVENDO SER CONSTITUIDA POR FRUTAS DE OTIMA QUALIDADE SEM DEFETOS ,BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS QUE APRESENTE TAMANHO, COR E CONSERVAÇÃO UNIFORME; OS PEDUNCULOS E A POLPA DEVE ESTAR INTACTOS E UNIFORMES NÃO SENDO PERMITIDAS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA, ATENDER NTA 17		
187	15000	QUILOS	MELANCIA REDONDA, DRAUDA E DE PRIMEIRA QUALIDADE SEM DEFEITOS BEM DESENVOLVIDAS, MADURAS, QUE APRESNTE COR TAMANHO, COR COLORAÇÃO E CONSERVAÇÃO UNIFORME, NÃO SENDO PERMITIDAS MANCHAS, DEFETIOS NA CASCA, TER ATINGIDO GRAU MAXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ATENDER NTA 17.		
189	675	PACOTES DE 500 GRAMAS	FARINHA DE MILHO AMARELA, PRODUTO OBTIDO PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DO GRÃO DE MILHO, DESGERMINADO OU NÃO, PREVIAMENTE MACERADO SOCADO E PENEIRADO, DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDAS OU RANÇOSAS.		
191	600	PACOTES DE 1 QUILO	PÓ PARA GELATINA SABOR MORANGO, PRODUTO CONSTITUÍDO DE GELATINA COMESTÍVEL EM PÓ, SAL, AÇÚCAR, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, AROMATIZANTES		

			ARTIFICIAL DE MORANGO OU FRAMBOESA E CORANTES ARTIFICIAIS VERMELHO BORDEAUX-S E AMARELO CREPÚSCULO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 15,4G DE GELATINA PREPARADA: 13G DE CARBOIDRATO, 1G DE PROTEÍNA, 0G DE GORDURAS TOTAIS – BEM. 1KG		
193	37500		PÃO FRANCÊS 50GR CADA.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 ANVIS.		
195	75000		PÃO DE LEITE 50 GR CADA. PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS ADEQUADAS, PREPARADO COM FARINHA TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, AÇÚCAR, MARGARINA PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA.		
197	17250		MINI BOLO PRONTO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 40 GRAMAS COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. SENDO <b>DE SABOR CHOCOLATE</b> - (INGREDIENTES: RECHEIO SABOR CHOCOLATE AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE (20%) [AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, ÁGUA, LEITE, AMIDO MODIFICADO, CACAU EM PÓ, SAL, ESTABILIZANTE: GOMA XANTANA (INS 415), ACIDULANTE: ÁCIDO FOSFÓRICO (INS 338),		

			<p>CONSERVADOR: SORBATO DE POTÁSSIO (INS 202),  CORANTES: CAMELO (INS 150A) E DIÓXIDO DE TITÂNIO (INS 171) E AROMATIZANTES],  AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVO INTEGRAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, GLUCOSE, CLARA DE OVO, FARINHA DE SOJA INTEGRAL, FOSFATO TRICÁLCICO, SAL,  VITAMINAS: B1, B2, NIACINA, B6 E A,  ESTABILIZANTES: MONOESTEARATO DE GLICERINA (INS 471) E LECITINA DE SOJA (INS 322), UMECTANTE: SORBITOL (INS 420),  EMULSIFICANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS (INS 471), ÉSTER DE ÁCIDOS GRAXOS COM POLIGLICEROL (INS 475) E ESTEARATO DE POTÁSSIO (INS 470), FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO (INS 500II) E PIROFOSFATO DISSÓDICO (INS 450I),  CONSERVADORES: PROPIONATO DE CÁLCIO (INS 282) E ÁCIDO SÓRBICO (INS 200), AROMATIZANTES, MELHORADOR DE FARINHA: ALFA-AMILASE (INS 1100) E ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO (INS 330).  CONTÉM GLÚTEN)</p>		
199	17250		<p>MINI BOLO PRONTO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 40 GRAMAS COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. SENDO <b>SABOR MORANGO</b>(INGREDIENTES: RECHEIO SABOR BAUNILHA AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE (20%) [AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, ÁGUA, LEITE, AMIDO MODIFICADO, CACAU EM PÓ, SAL, ESTABILIZANTE: GOMA XANTANA (INS 415), ACIDULANTE: ÁCIDO FOSFÓRICO (INS 338),</p>		

			<p>CONSERVADOR: SORBATO DE POTÁSSIO (INS 202),  CORANTES: CARAMELO (INS 150A) E DIÓXIDO DE TITÂNIO (INS 171) E AROMATIZANTES],  AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVO INTEGRAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, GLUCOSE, CLARA DE OVO, FARINHA DE SOJA INTEGRAL, FOSFATO TRICÁLCICO, SAL, VITAMINAS: B1, B2, NIACINA, B6 E A, ESTABILIZANTES: MONOESTEARATO DE GLICERINA (INS 471) E LECITINA DE SOJA (INS 322), UMECTANTE: SORBITOL (INS 420), EMULSIFICANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS (INS 471), ÉSTER DE ÁCIDOS GRAXOS COM POLIGLICEROL (INS 475) E ESTEARATO DE POTÁSSIO (INS 470), FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO (INS 500II) E PIROFOSFATO DISSÓDICO (INS 450I),  CONSERVADORES: PROPIONATO DE CÁLCIO (INS 282) E ÁCIDO SÓRBICO (INS 200), AROMATIZANTES, MELHORADOR DE FARINHA: ALFA-AMILASE (INS 1100) E ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO (INS 330). (CONTÉM GLÚTEN).</p>		
201	300	PACOTES DE 130 GRAMAS	<p>CHOCOLATE GRANULADO.  INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, AMIDO DE MILHO, GLUCOSE DE MILHO E/OU ALGODÃO, E OU PALMA HIDROGENADO, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE.  EMBALAGEM: PACOTE CONTENDO 130 G.</p>		

**RELAÇÃO COTA RESERVADA 25% -**

ITEM	QTDE	MEDIDA	PRODUTO	MARCA	VALOR
------	------	--------	---------	-------	-------

2	750	PACOTES DE 1000G	IOGURTECOM POLPA DE FRUTAS, SABOR MORANGO, LEITE E/OU LEITE EM PÓ PASTEURIZADO, AÇÚCAR, FERMENTO LACTEOS, POLPA DE MORANGO. DEVE CONTER MINERAIS (CÁLCIO, MAGNÉSIO E FERRO), VITAMINAS (C, B1, B2, NIACINA, B6, B12, ÁCIDO PANTATÊNICO, BIOTINA). PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE. DEVE SER HOMOGÊNEO. EMBALAGEM EM SACO DE POLIETILENO PIGMENTADO COM 900ML CONTER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA EXPRESSO NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 84.		
4	1000	PACOTES DE 1 KG	POLPA PARA SUCO 100% NATURAL SABOR LARANJA, NÃO CONTER CONSERVANTES, NÃO ESTAR FERMENTADO, NEM POSSUIR CRISTAIS, DEVE SER HOMOGÊNEO E ESTAR EM EMBALAGENS PLASTICAS DE 1 KG, COM VALIDADE DE 12 MESES. ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS LEIS VIGENTES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, O TRANPORTE DEVE SER SOB REFRIGERAÇÃO.		
6	1000	PACOTES DE 1 KG	POLPA PARA SUCO 100% NATURAL SABOR ABACAXI, NÃO CONTER CONSERVANTES, NÃO ESTAR FERMENTADO, NEM POSSUIR CRISTAIS, DEVE SER HOMOGÊNEO E ESTAR EM EMBALAGENS PLASTICAS DE 1 KG, COM VALIDADE DE 12 MESES. ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS LEIS VIGENTES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, O TRANPORTE DEVE SER SOB REFRIGERAÇÃO.		
8	20	PACOTES DE 1 KG	POLPA PARA SUCO 100% NATURAL SABOR UVA, NÃO CONTER CONSERVANTES, NÃO ESTAR FERMENTADO, NEM POSSUIR CRISTAIS, DEVE SER HOMOGÊNEO E ESTAR EM EMBALAGENS PLASTICAS DE 1 KG, COM VALIDADE DE 12 MESES. ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS LEIS VIGENTES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, O TRANPORTE DEVE SER SOB REFRIGERAÇÃO.		
10	20	BALDES DE 20 LITROS	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO, CONTENDO 70% DE POLPA NATURAL, DE 1º QUALIDADE, SEM CONSERVANTES QUÍMICOS, NO SABOR LARANJA. EMBALADO EM GALÕES PLÁSTICOS DE 20 LITROS. ARMAZENAGEM: RESFRIADO A 10° C		

			OU MENOS. RENDIMENTO: 1 PARTE DE CONCENTRADO PARA 6 PARTES DE SUCO.VALIDADE IGUAL A 12 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO ATÉ 45 DIAS DA DATA DA ENTREGA.		
12	20	BALDES DE 20 DE LITROS	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO, CONTENDO 70% DE POLPA NATURAL, DE 1º QUALIDADE, SEM CONSERVANTES QUIMICOS, NO SABOR PESSEGO. EMBALADO EM GALÕES PLÁSTICOS DE 20 LITROS. ARMAZENAGEM: RESFRIADO A 10° C OU MENOS. RENDIMENTO: 1 PARTE DE CONCENTRADO PARA 6 PARTES DE SUCO.VALIDADE IGUAL A 12 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO ATÉ 45 DIAS DA DATA DA ENTREGA.		
14	20	BALDES DE 20 LITROS	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO, CONTENDO 70% DE POLPA NATURAL, DE 1º QUALIDADE, SEM CONSERVANTES QUIMICOS, NO SABOR ACEROLA. EMBALADO EM GALÕES PLÁSTICOS DE 20 LITROS. ARMAZENAGEM: RESFRIADO A 10° C OU MENOS. RENDIMENTO: 1 PARTE DE CONCENTRADO PARA 6 PARTES DE SUCO.VALIDADE IGUAL A 12 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO ATÉ 45 DIAS DA DATA DA ENTREGA.		
16	625	POTES DE 500 GRAMAS	MARGARINA SEM SAL, DE ACORDO COM O PEDIDO, PRODUZIDA COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE. ISENTA DE MATERIAIS ESTRANHOS E SUJIDADES, COM PELO MENOS 80% DE LIPÍDEOS. INGREDIENTES BÁSICOS: OLEOS VEGETAIS LIQUIDOS, ÁGUA, LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, 15.000 UI DE VITAMINA A POR KG, ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDIOS DE ACIDOS GRAXOS (INS 471) E LECITINA DE SOJA (INS 322). CONSERVADORES: SORBATO DE POTÁSSIO (INS202) E BENZOATO DE SÓDIO (INS211), ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO (INS330), AROMA IDENTICO AO NATURAL DE MANTEIGA, ANTIOXIDANTES, CORANTES NATURAIS DE URUCUM E CURCUMA. NÃO CONTÉM GLUTEM.		
18	750	QUILOS	QUEIJO MUÇARELA DE LEITE DE VACA, RETANGULAR, SEM CROSTA, LEVEMENTE SALGADO, HOMOGÊNEO, QUE NÃO ESFARELE AO FATIAR, PROVENIENTE DE MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS. EMBALAGENS À VÁCUO DE APROXIMADAMENTE 4 QUILOS A PEÇA NO FORMATO DE PARALELEPÍPEDO, APRESENTANDO MODO DE CONSERVAÇÃO E REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 11.		

20	750	QUILOS	<p>CARNE BOVINA COSTELA CONGELADA, CORTADO EM PEDAÇOS DE APROXIMADAMENTE 6 CM, SEM MUITA GORDURA EXCESSIVA, PROVENIENTE DE GADO NOVO, SÃO, LIMPO E ISENTO DE MEDICAMENTOS RECENTES E PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE DE BOA QUALIDADE LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRE DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE SER MANIPULADA POR ESTABELECIMENTO COM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, HIGIENE E LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS: SACOS DE POLIETILENO TERMOSOLDADO, TRANSPARENTE, RESISTENTE DE ACORDO COM O PEDIDO: 1 A 5 QUILOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA O CONSUMO; PESO LÍQUIDO; COMPONENTES DO PRODUTO; NÚMERO DO LOTE; NÚMERO DO REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE; CARIMBO DO SIF/SISP. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.</p>		
22	750	QUILOS	<p>CARNE BOVINA DE 1º, TIPO COXÃO MOLE, SEM CAPA, CONGELADA, DE ACORDO COM SOLICITADO NO PEDIDO, CORTADO EM BIFES DE ESPESSURA MÉDIA (1 CM) COM APROXIMADAMENTE 180 GRAMAS, OU TIRAS PEQUENAS DE ESPESSURA DE 1 CM E COMPRIMENTO DE 3 CM, PROVENIENTE DE BOVINOS PRECOSES, SÃOS, LIMPOS E ISENTO DE PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRE DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO.</p>		

			<p>DEVE CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E SEBO, SER ISENTA DE CARTILAGEM, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. DEVE SER MANIPULADA ESTABELECIMENTO COM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, HIGIENE E LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS DE ACORDO COM O PEDIDO: 3 OU 5 QUILOS, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO E RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ATENDER NTA 1, 2 E 3. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA O CONSUMO; PESO LÍQUIDO; COMPONENTES DO PRODUTO; NÚMERO DO LOTE; NÚMERO DO REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE; CARIMBO DO SIF/SISP. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.</p>		
24	750	QUILOS	<p>CARNE BOVINA DE 1º, TIPO LAGARTO, SEM GORDURA EXTERNA EXCESSIVA, CONGELADA DE ACORDO COM SOLICITADO NO PEDIDO, EMBALAGEM ORIGINAL À VÁCUO, PEÇAS COM APROXIMADAMENTE 4 QUILOS, PROVENIENTE DE BOVINOS PRECOCES, SÃOS, LIMPOS E ISENTO DE PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRE DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE SER FRESCA E CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E SEBO, SER ISENTA DE CARTILAGEM, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. O ESTABELECIMENTO DEVE POSSUIR LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ATENDER NTA 1, 2 E 3. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS,</p>		

			<p>DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA O CONSUMO; PESO LÍQUIDO; COMPONENTES DO PRODUTO; NÚMERO DO LOTE; NÚMERO DO REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE; CARIMBO DO SIF/SISP. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.</p>		
26	1250	QUILOS	<p>CARNE BOVINA DE 1º, TIPO MÚSCULO TRASEIRO PICADO, SEM GORDURA EXTERNA, CONGELADA, CORTADO EM CUBOS DE 2 CM A 3CM, PROVENIENTE DE BOVINOS PRECOCES, SÃOS, LIMPOS E ISENTO DE PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRE DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGEM, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. DEVE SER MANIPULADA NO DIA POR ESTABELECIMENTO COM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, HIGIENE E LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS DE ACORDO COM O PEDIDO: DE 3 OU 5 QUILOS, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO E RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ATENDER NTA 1, 2 E 3. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA O CONSUMO; PESO LÍQUIDO; COMPONENTES DO PRODUTO; NÚMERO DO LOTE; NÚMERO DO REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE; CARIMBO DO SIF/SISP. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE</p>		

			24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.		
28	5000	QUILOS	<p>CARNE BOVINA DE 1º, TIPO ACÉM, CONFORME SOLICITADO NO PEDIDO: MOÍDO, CUBOS 3 POR 3 CM, OU EM TIRAS 1 POR 3 CM, CONGELADA PROVENIENTE DE BOVINOS PRECOSES, SÃOS, LIMPOS E ISENTO DE PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, CONGELADA (IQF) DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRE DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE SER FRESCA E CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGEM, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. NÃO PODE SER ADICIONADA DE QUAISQUER OUTROS TIPOS DE CARNE, GORDURAS, DIAFRAGMAS OU QUALQUER OUTRO ITEM. DEVE SER MOÍDA POR ESTABELECIMENTO COM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, HIGIENE E LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODORE E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS DE 1 A 5 QUILOS, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO E RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ATENDER NTA 1, 2 E 3. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA O CONSUMO; PESO LÍQUIDO; COMPONENTES DO PRODUTO; NÚMERO DO LOTE; NÚMERO DO REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE; CARIMBO DO SIF/SISP. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.</p>		
30	375	QUILOS	<p>CARNE SECA COZIDA DESFIADA CONGELADA DE BOVINO COM SAL E AROMA DE CARNE SECA. CARNE BOVINA, ÁGUA, SAL, ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO,</p>		

			<p>ESPESSANTE CARRAGENA, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE CARNE SECA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E CONSERVANTE NITRITO DE SÓDIO. CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA, PEGAJOSA OU ESVERDEADA. RENDIMENTO DEVE SER DE 100%. APRESENTAR O REGISTRO DO SIF NA EMBALAGEM. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM 2 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 1 E 3.</p>		
32	500	QUILOS	<p>EMSPANADO A BASE DE CARNE DE FRANGO, CONGELADO, COM APROXIMADAMENTE 20 GRAMAS A UNIDADE, PRODUZIDA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. SERÃO REJEITADAS SE HOVER COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS, NÃO DEVE APRESENTAR APARÊNCIA DE HAVER SOFRIDO DESCONGELAMENTO, NÃO APRESENTANDO-SE EM BLOCOS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PRÉPARO. A EMBALAGEM DEVE SER PRÓPRIA, ESTAR ÍNTEGRA E APRESENTAR-SE SEM ACÚMULOS DE GELO. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2, 3 E 4..</p>		
34	5000	QUILOS	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO, DE ACORDO COM O PEDIDO, PROVENIENTE DE AVES SÃS, LIMPAS E ISENTO DE PARASITAS. PROVENIENTE DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ISENTA DE CARTILAGEM, OSSO, PELE E ADIÇÃO DE ÁGUA, SOJA OU QUALQUER TEMPERO. POSSUIR LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E REGISTRO MINISTÉRIO AGRICULTURA. POSSUIR NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS</p>		

			DE 1 QUILO. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES DA DATA DE ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2 E 3.		
36	2000	QUILOS	FRANGO COXA E SOBRECORA CONGELADA, PROVENIENTE DE AVES SÃS, LIMPAS E ISENTO DE PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ISENTA DE ADIÇÃO DE ÁGUA, SOJA OU QUALQUER TEMPERO. POSSUIR LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E REGISTRO MINISTÉRIO AGRICULTURA. POSSUIR NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES DA DATA DE ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2 E 3.		
38	1000	QUILOS	PEIXE PANGASIU, EM FILÉ, CONGELADO, , LIVRE DE PELE, CARTILAGENS, ESPINHOS, OSSOS E, MANCHAS E PARASITAS DEVE APRESENTAR-SE COM APARECIA E COR NATURAL DE SUA ESPECIE APÓS DESCONGELAMENTO A VARIAÇÃO DE PESO DEVE SER DE NO MAXIMO 10% E DEVE APRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS EMBALAGENS PRIMARIA DO PRODUTO DEVERA SER EM SACVOS PLASTICOS FLEXIVEIS, ATOXICOS, RESISTENTES E LACRADOS SEM FUOPS.DEVERA CONTER PESO LIQUIDO DE 3 KG OU 5KG E MARCA E NUMERO DO REGISRO ORGÃO DE INSPEÇÃO SANITARIA O PRODUTO DEVERA SER TRANSPORTADO EM VEICULO APROPRIADO SOB TEMPERATURA DE CONGALAMENTO (-18° C) VALIDADE MINIMA DE TRÊS MESES A PARTIR DA ENTREGA E ATNDER NTA9		
40	750	QUILOS	CARNE SUÍNA BISTECA CONGELADA EM FATIAS DE APROXIMADAMENTE 1 CM. PROVENIENTE DE SUÍNOS SÃOS, LIMPOS E ISENTO DE PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE SER FRESCA E ISENTA DE CARTILAGEM. O ESTABELECIMENTO POSSUIR BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, HIGIENE E LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO		

			REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS DE ACORDO COM O PEDIDO: DE 2 A 5 QUILOS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO E RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2 E 3.		
42	750	QUILOS	CARNE SUÍNACOPA LOMBO(SOBRE PALETA), SEM OSSO E SEM CAPA EXCESSIVA DE GORDURA EXTERNA.SERÁ SOLICITADO DE ACORDO COM PEDIDO RESFRIADA OU CONGELADA, EM BIFES COM 1 CM OU TIRAS DE 1X3CM OU CUBOS DE 2 CM, EMBALAGEM ORIGINAL À VÁCUO, PEÇAS DE 2 QUILO A 5 QUILOS. NÃO DEVE ESTAR PRESENTE OUTRAS PARTES DA CARNE SUÍNA ANEXADA AO LOMBO. PROVENIENTE DE SUÍNOS SÃOS, LIMPOS E DE BOA QUALIDADE E DE ABATE RECENTE. LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE SER FRESCA, ISENTA DE CARTILAGEM E DE OSSOS. CASO MANIPULADA, O ESTABELECIMENTO DEVE POSSUIR LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. VALIDADE MÍNIMA DE 1 MÊS DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2 E 3.		
44	1000	QUILOS	CARNE SUÍNA LOMBO EM CUBOS, CONTENDO NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E SEBO E 3% DE APONEVROSES, FRESCO, RESFRIADO OU CONGELADO DE ACORDO COM PEDIDO. EMBALAGENS DE 3 OU 5 KG CONFORME SOLICITADO NO PEDIDO. OS CUBOS DEVERÃO APRESENTAR O TAMANHO APROXIMADO DE 3X3X3CM. NÃO DEVE ESTAR PRESENTE OUTRAS PARTES DA CARNE SUÍNA ANEXADA AO LOMBO. PROVENIENTE DE SUÍNOS SÃOS, LIMPOS E DE BOA QUALIDADE E DE ABATE RECENTE. LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍDIGOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE SER FRESCA, ISENTA DE CARTILAGEM E DE OSSOS. CASO MANIPULADA, O ESTABELECIMENTO DEVE POSSUIR LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.		

			SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. VALIDADE MÍNIMA DE 1 MÊS DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2 E 3.		
46	500	QUILOS	HAMBÚRGUER BOVINO CONGELADO SABOR CARNE, COM APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS A UNIDADE, CONTER: CARNE BOVINA, ÁGUA, GORDURA BOVINA, PROTEÍNA DE SOJA, MALTODEXTRINA, CEBOLA EM PÓ, SAL, ALHO, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE CHURRASCO, ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO. CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. PRODUZIDA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. SERÃO REJEITADAS SE HOVER COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS, NÃO DEVE APRESENTAR APARÊNCIA DE HAVER SOFRIDO DESCONGELAMENTO (EMPELOTADAS OU DESMANCHANDO). A EMBALAGEM DEVE SER PRÓPRIA, ESTAR ÍNTEGRA E APRESENTAR-SE SEM ACÚMULOS COM CAPACIDADE DE 2KGS. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2, 3 E4.		
48	1000	QUILOS	ALMÔNDEGA BOVINA CONGELADA, COM SABOR CASEIRO, LEVEMENTE TEMPERADA, COM 25 GRAMAS A UNIDADE, PRODUZIDA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. SERÃO REJEITADAS SE HOVER COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS, NÃO DEVE APRESENTAR APARÊNCIA DE HAVER SOFRIDO DESCONGELAMENTO (EMPELOTADAS OU DESMANCHANDO AS BOLINHAS). A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA E APRESENTAR-SE SEM ACÚMULOS. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2, 3 E 4.		
50	750	QUILOS	APRESUNTADO COZIDO, RESFRIADO, PRODUZIDO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE 1º QUALIDADE, QUE		

			AO FATIAR NÃO DESPEDACE NEM ESFARELE E RESULTE FATIAS ÍNTEGRAS. LIVRE DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVEM CONTER EXCLUSIVAMENTE CARNE SUÍNA, SEM GLÚTEN E SEM EXCESSO DE GORDURA. DEVE POSSUIR COLORAÇÃO ROSADA E, AO FATIAR, DEVE MANTER FATIAS ÍNTEGRAS, SEM DESPEDAÇAR. NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA, PEGAJOSA, ESVERDEADA, ALCALINA OU COM MÁ CONSERVAÇÃO, NEM APRESENTAR APARÊNCIA DE MASSA. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE E ÍNTEGRA, À VÁCUO DE APROXIMADAMENTE 4 QUILOS, APRESENTANDO MODO DE CONSERVAÇÃO E REGISTROS. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 1 E 5.		
52	800	QUILOS	LINGUIÇA TIPO CALABRESA DE 1ª QUALIDADE, COZIDA, DEFUMADA, COM GOMOS UNIFORMES, PREPARADA EM MISTURA DE CARNE PICADA, TOUCINHO E CONDIMENTOS EM PORÇÕES ADEQUADAS. A TRIPA DEVE SE SOLTAR FACILMENTE DA LINGUIÇA. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA, PEGAJOSA OU ESVERDEADA. A LINGUIÇA PODE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS A VÁCUO DE 2 A OU 5 QUILOS E DEVE APRESENTAR MODO DE CONSERVAÇÃO E REGISTROS. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 3, 4, 5 E 6.		
54	625	QUILOS	LINGUIÇA TIPO TOSCANA, DE 1ª QUALIDADE, PROVENIENTE DE CARNE SUÍNA DE 1ª QUALIDADE, SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE SUJIDADES, COM GOMOS UNIFORMES, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. NÃO DEVE ESTAR PEGAJOSA OU ESVERDEADA. EMBALAGENS DE 2 A 5 QUILOS APRESENTANDO MODO DE CONSERVAÇÃO E REGISTROS. VALIDADE MÍNIMA DE 1 MÊS DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 3, 4, 5 E 6.		
56	3000	QUILOS	SALSICHA HOT DOG DE 1ª QUALIDADE, PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DA EMULSÃO DE CARNE DE UMA OU MAIS ESPÉCIES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE, ADICIONADO DE INGREDIENTES E CONDIMENTOS		

			(EXCETO PIMENTA) EMBUTIDO EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL OU PROCESSO DE EXTRUSÃO E SUBMETIDO A UM PROCESSO TÉRMICO ADEQUADO. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE PEQUENAS QUANTIDADES DE ÁGUA, AMIDO, SOJA E CORANTES NATURAIS. A SALSICHA DEVERÁ SER CONGELADA E ARMAZENADA À TEMPERATURA DE -18°C (DEZOITO GRAUS NEGATIVOS) OU INFERIOR.		
58	750	QUILOS	MORTADELA, EMBUTIDA E COZIDA, TEXTURA FIRME E MACIA, DE ÓTIMA CONSISTÊNCIA, AO FATIAR DEVE MANTER FATIAS INTEGRAS, SEM DESPEDAÇAR COM APROXIMADAMENTE 4 KG DE 1ª QUALIDADE, PRODUZIDA COM MATÉRIAS-PRIMAS SÂS, SUÍNA E BOVINA, ODORE E SABOR PRÓPRIO, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. SEM GLÚTEN, COM NO MÁXIMO 5% DE AMIDO E COLORAÇÃO ROSADA. PEÇAS DE APROXIMADAMENTE 4 QUILOS EMBALADAS À VÁCUO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 5.		
60	9500	PACOTES DE 1 LITRO	LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO IN NATURA, PROVENIENTE DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E DE MATERIAS-PRIMAS SAUDÁVEIS, ISENTAS DE MEDICAMENTOS E PRÓPRIAS PARA O USO, AUSENTES DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. CONTER NA EMBALAGEM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A PARTIR DA ENTREGA.		
62	700	EMBALAGENS TETRA-PACK DE 1 LITRO	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL, UHT, EM EMBALAGEM TETRA-PACK, PROVENIENTE DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E DE MATERIAS-PRIMAS SAUDÁVEIS, ISENTAS DE MEDICAMENTOS E PRÓPRIAS PARA O USO, AUSENTES DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEGISLAÇÕES VIGENTES. CONTER NA EMBALAGEM: REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, GRAMAGEM, DATA DE ENVASE E DATA DE VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES DA ENTREGA.		
64	1000	PACOTES DE 330 GRAMAS	BISCOITO DOCE TIPO AMANTEIGADO DE CHOCOLATE, FABRICADO COM		

			<p>MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. DEVEM ESTAR LIVRES DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. SERÃO REJEITADAS AS BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS E COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. DEVEM CONTER 4 PACOTES INDIVIDUAIS COM DUPLA PROTEÇÃO. CUIDAR NO TRANSPORTE PARA EVITAR A QUEBRA DAS BOLACHAS QUEBRADAS. VALIDADE SUPERIOR A 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ATENDER NTA 48.</p>		
66	1250	PACOTES DE 330 GRAMAS	<p>BISCOITO DOCE TIPO AMANTEIGADO DE NATA, FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, SEM CORANTES. DEVEM ESTAR LIVRES DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. SERÃO REJEITADAS AS BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS E COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. DEVEM CONTER 4 PACOTES INDIVIDUAIS COM DUPLA PROTEÇÃO. CUIDAR NO TRANSPORTE PARA EVITAR A QUEBRA DAS BOLACHAS QUEBRADAS. VALIDADE SUPERIOR A 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ATENDER NTA 48.</p>		
68	1250	PACOTES DE 400 GRAMAS	<p>BISCOITO DOCE TIPO LEITE, FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, SEM CORANTES. DEVEM ESTAR LIVRES DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. SERÃO REJEITADAS AS BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS E COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. DEVEM CONTER 2 OU 3 PACOTES INDIVIDUAIS COM DUPLA PROTEÇÃO. CUIDAR NO TRANSPORTE PARA EVITAR A QUEBRA DAS BOLACHAS QUEBRADAS. VALIDADE SUPERIOR A 8 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ATENDER NTA 48</p>		
70	1500	PACOTES DE 400 GRAMAS	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, SEM CORANTES. DEVEM ESTAR LIVRES DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. SERÃO REJEITADAS AS BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS E COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. DEVEM CONTER 2 OU 3 PACOTES INDIVIDUAIS COM DUPLA PROTEÇÃO. CUIDAR NO TRANSPORTE PARA EVITAR A QUEBRA DAS</p>		

			BOLACHAS QUEBRADAS. VALIDADE SUPERIOR A 8 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ATENDER NTA 48.		
72	875	PACOTES DE 500 GRAMAS	MACARRÃO COMPRIDO COM OVOS MASSA TIPO ESPAGUETI, SECA, NÃO PODENDO SER ADICIONADA QUALQUER ESPÉCIE DE CORANTE ARTIFICIAL, SENDO PERMITIDO O ENRIQUECIMENTO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS NO VALOR BIOLÓGICO ESPECÍFICO. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO PODERÃO SER FERMENTADAS OU RANÇOSAS. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 49.		
74	625	PACOTES DE 500 GRAMAS	MACARRÃO CURTO COM OVOS, TIPO AVE MARIA, SECA NÃO PODENDO SER ADICIONADA QUALQUER ESPÉCIE DE CORANTE ARTIFICIAL, SENDO PERMITIDO O ENRIQUECIMENTO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS DE VALOR BIOLÓGICO ESPECÍFICO. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO PODERÃO SER FERMENTADAS OU RANÇOSAS. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 49.		
76	3000	PACOTES DE 500 GRAMAS	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COM OVOS, MASSA SECA, NÃO PODENDO SER ADICIONADA QUALQUER ESPÉCIE DE CORANTE ARTIFICIAL, SENDO PERMITIDO O ENRIQUECIMENTO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS DE VALOR BIOLÓGICO ESPECÍFICO. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO PODERÃO SER FERMENTADAS OU RANÇOSAS. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 49.		
78	75	EMBALAGENS DE PESO DRENADO DE 200 GRAMAS	ERVILHA EM CONSERVA DE ÁGUA E SAL, INTEIRAS, COM TAMANHOS E FORMAS REGULARES, SEM ADITIVOS QUÍMICOS. PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTOS DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 31.		
80	150	EMBALAGENS DE PESO DRENADO 2 QUILOS	ERVILHA EM CONSERVA DE ÁGUA E SAL, INTEIRAS, COM TAMANHOS E FORMAS REGULARES, SEM ADITIVOS QUÍMICOS. PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTOS DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 31.		

82	625	EMBALAGENS DE 4 QUILOS	EXTRATO DE TOMATE DE 1º LINHA, SIMPLES, CONCENTRADO. DEVE SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. DEVE SER COM CONSISTÊNCIA ADEQUADA E GROSSA, ENCORPADO. APRESENTANDO-SE COMO UMA MASSA VERMELHA DE ODOR PRÓPRIO. DEVE ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO Nº 12 DE 1978. CONTENDO NA SUA COMPOSIÇÃO TOMATE, SAL E AÇÚCAR. NÃO DEVE APRESENTAR FERMENTAÇÃO, PROCESSO DEFEITUOSO, NEM ESTAR MUITO LIQUIDO. SE SOLICITADO, APRESENTAR O LAUDO CONTENDO O BRIX. ATENDER NTA 32.		
84	75	EMBALAGENS DE PESO DRENADO DE 200 GRAMAS	MILHO VERDE EM CONSERVA DE ÁGUA E SAL, INTEIRAS, COM TAMANHOS E FORMAS REGULARES, SEM ADITIVOS QUÍMICOS. PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTOS DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. ISENTO DE FERMENTAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES		
86	175	EMBALAGENS DE PESO DRENADO 2 QUILOS	MILHO VERDE EM CONSERVA DE ÁGUA E SAL, INTEIRAS, COM TAMANHOS E FORMAS REGULARES, SEM ADITIVOS QUÍMICOS. PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTOS DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. ISENTO DE FERMENTAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES.		
88	50	PACOTES DE 40 GRAMAS	CANELA DA CHINA EM PÓ PROVENIENTE DE MATÉRIA-PRIMA DE BOA QUALIDADE. ISENTA DE QUALQUER MATERIAL UMIDADE ADEQUADA. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 70.		
90	62,5	PACOTES DE 20 GRAMAS	CANELA DA CHINA EM RAMA (CASCA) PROVENIENTE DE MATÉRIA-PRIMA DE BOA QUALIDADE, SEM MANCHAS APARENTES OU BOLORS. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 70.		
92	87,5	PACOTES DE 40 GRAMAS	AÇAFRÃO DESIDRATADO, CONSTITUÍDO DE PRODUTOS SÃOS, LIPOS E SECOS, ISENTOS DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO PROVENIENTE DE MATÉRIA-PRIMA DE BOA QUALIDADE UMIDADE ADQUADA, VALIDADE MINIMA DE 1 ANO DA ENTREGA ATENDER NTA 70		
94	50	PACOTES DE 10 GRAMAS	LOURO EM PÓ, CONSTITUÍDO DE FOLHAS MOÍDAS SÃS, LIMPAS E SECAS. ISENTO DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. PROVENIENTE DE MATÉRIA-PRIMA DE BOA QUALIDADE. UMIDADE ADEQUADA. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA		

			ENTREGA. ATENDER NTA 70.		
96	50	PACOTES DE 10 GRAMAS	MANJERICÃO DESIDRATADO, CONTITUÍDO DE FOLHAS SÂS, LIMPAS E SECAS. ISENTO DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. PROVENIENTE DE MATÉRIA-PRIMA DE BOA QUALIDADE. UMIDADE ADEQUADA. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 70.		
98	112,5	PACOTES DE 50 GRAMAS	ORÉGANODESIDRATADO, CONTITUÍDO DE FOLHAS SÂS, LIMPAS E SECAS. ISENTO DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. PROVENIENTE DE MATÉRIA-PRIMA DE BOA QUALIDADE. UMIDADE ADEQUADA. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 70.		
100	1000	PACOTES COM 1 QUILO	CHOCOLATE EM PO 32% CACAU. DEVERÁ SER OBTIDO DE MATÉRIAS PRIMAS SÂS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, DE PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS, CASCAS DE SEMENTE DE CACAU E OUTROS DETRITOS VEGETAIS. ASPECTO: PÓ HOMOGÊNEO, COR PRÓPRIO DO TIPO, CHEIRO CARACTERÍSTICO E SABOR NÃO TÃO DOCE, PRÓPRIO, COM UMIDADE MÁXIMA DE 3%. INGREDIENTES: CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS (A, C, B1, B2, B3 E B6) E MINERAIS (FERRO, CÁLCIO E ZINCO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERA SER DE SACOS DE POLIÉSTER METALIZADO/PEBD, ATÓXICO, HERMETICAMENTE SELADOS CONTENDO 01 KG.		
102	875	PACOTES DE 5 QUILOS	AÇÚCAR CRISTAL, ISENTO DE FERMENTAÇÃO, DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS OU DETRITOS DE ORIGEM VEGETAL OU ANIMAL, CONTENDO NO MÍNIMO 99,3 % DE SACAROSE, PROVENIENTE DO SUCO DA CANA, COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ATENDER NTA 52.		
104	275	PACOTES DE 1 QUILO	AÇÚCAR REFINADO, ISENTO DE FERMENTAÇÃO, DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS OU DETRITOS DE ORIGEM VEGETAL OU ANIMAL, CONTENDO NO MÍNIMO 98,5% DE SACAROSE, PROVENIENTE DO SUCO DA CANA, COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ATENDER NTA 53.		
106	75	EMBALAGENS DE PESO DRENADO DE 180 GRAMAS	GRÃO DE BICO EM CONSERVA DE AGUA E SAL, GRÃOS INTEIROS, NÃO ESMAGADOS, COM TAMANHOS E FORMAS REGULARES SEM ADITIVOS QUIMICOS .AS EMBALAGENS DEVEM APRESENTAR SEM AMASSOS OU ESTUFAMENTOS PRODUZIDO A PARTIR DE MATERIAS PRIMAS SÂS E LIMPAS, ISENTOS DE QUALQUER MATERIAL		

			ESTRANHO, VALIDADE MINIMA DE 8 MESE DA ENTREGA ATENDER NTA 14 E 31		
108	75	FRASCOS DE 100 ML	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO – 100% SÓ STEVIA. INGREDIENTES: ÁGUA, EDULCORANTES NATURAIS GLICOSÍDEOS DE STEVIOL, CONSERVANTES: BENZOATO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. SEM ASPARTAME, SEM CICLAMATO, SEM SACARINA, SEM ACESULFAME-K. UNIDADES DE 80ML. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 2 ANOS A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ATENDER NTA 83		
110	125	CAIXAS OU PACOTES DE 500 GRAMAS	AMIDO DE MILHO EM PÓ, FABRICADO DE MATÉRIAS SÁS E LIMPAS E LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS. QUANDO COMPRIMIDOS DEVEM PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO. NÃO DEVE ESTAR FERMENTADO, RANÇOSO OU ÚMIDO. ATENDER NTA 37.		
112	125	PACOTES DE 5 QUILOS	ARROZ TIPO 1 AGULHINHA, LONGO FINO, BENEFICIADO, POLIDO, SEM MISTURA DE GRÃOS, SEM MATÉRIAS ESTRANHAS E EM ATÉ 1% DE ESCOLHA ACEITÁVEL. O ARROZ DEVE SER DE BOA QUALIDADE NÃO FICANDO NEM PAPADO NEM DURO APÓS PREPARAÇÃO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES DA DATA DA ENTREGA. ATENDER NTA 33.		
114	2500	PACOTES DE 5 QUILOS	ARROZ TIPO 1, LONGO FINO, BENEFICIADO, PARBOILIZADO POLIDO, SEM MISTURA DE GRÃOS, SEM MATÉRIAS ESTRANHAS E EM ATÉ 1% DE ESCOLHA ACEITÁVEL. O ARROZ DEVE SER DE BOA QUALIDADE NÃO FICANDO NEM PAPADO NEM DURO APÓS PREPARAÇÃO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES DA DATA DA ENTREGA. ATENDER NTA 33.		
116	1750	PACOTES DE 500 GRAMAS	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, COM PÓ HOMOGÊNEO E FINO, COR CASTANHO ESCURO, ODORE E SABOR CARACTERÍSTICO, PRODUZIDO COM GRÃOS SÃOS, LIMPOS E DE BOA QUALIDADE. ISENTO DE PARASITOS, LARVAS E QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. UMIDADE ADEQUADA. PODE SER À VÁCUO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 44.		
118	625	CAIXAS DE 200 GRAMAS	CHÁ MATE PRODUZIDO COM FOLHAS E BROTOS SÃOS, LIMPOS, PROVENIENTES E ESPÉCIMENS VEGETAIS GENUÍNOS E DE BOA QUALIDADE. ISENTO DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO E DE ELEMENTOS VEGETAIS ESTRANHO A ESPÉCIE. UMIDADE ADEQUADA. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 41.		

120	200	PACOTES DE 100 GRAMAS	COCO RALADO DESIDRATADO E PARCIALMENTE DESENGORDURADO PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTOS DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. DEVE SER BRANCO, PURO E COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. ATENDER NTA 29.		
122	125	PACOTES DE 500 GRAMAS	COLORÍFICO EM PÓ PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTOS DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. CONSTITUIDO POR UMA MISTURA DE FUBÁ OU FARINHA DE MILHO OU DEMANDIOCA COM URUCUM, ÓLEO COMESTÍVEL E SAL. UMIDADE ADEQUADA. ATENDER NTA 85.		
124	20	CAIXINHAS DE 200 GRAMAS	CREME DE LEITE UHT HOMOGENEIZADO COM NO MÁXIMO 20% DE GORDURA. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA.		
126	37,5	PACOTES OU CAIXAS DE 200 GRAMAS	FARINHA DE AVEIA PRODUZIDA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS ESTRANHAS, COM UMIDADE MÁXIMA DE 15%. ATENDER NTA 34.		
128	500	PACOTES DE 1 QUILO	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, TIPO 1, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OBTIDA A PARTIR DO CEREAL LIMPO, DESGERMINADO, PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTOS DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. NÃO DEVE ESTAR FERMENTADO, RANÇOSO OU ÚMIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 34, 35 E 82.		
130	3750	PACOTES DE 1 QUILO	FEIJÃO CARIOCA, PROVENIENTE DE SAFRA NOVA, TIPO 1, LIMPO, SEM MISTURA DE GRÃOS, GRÃOS INTEIROS, COM O MÁXIMO DE DEFEITOS LEVES DE 2,5% (MOFADOS, QUEBRADOS, OUTROS GRÃOS, GERMINADOS, ETC.) CONFORME O MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO. ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, SEM SUJIDADES DE LARVAS OU PARASITAS OU DETRITOS DE ORIGEM ANIMAL OU VEGETAL, GRÃOS ARDIDOS, PODRES, ENRUGADOS OU MOFADOS, SENDO POLIDO COM GLICOSE, ÓLEOS VEGETAIS COMESTÍVEIS OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS COMESTÍVEIS, DESDE QUE NÃO EXCEDA 5% DA CONCENTRAÇÃO. A PRODUÇÃO ENTREGUE DEVE SER DA ÚLTIMA SAFRA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ATENDER NTA 12 E 14.		
132	500	PACOTES DE 1 QUILO	FEIJÃO PRETO, PROVENIENTE DE SAFRA NOVA, TIPO 1, LIMPO, SEM MISTURA DE GRÃOS, GRÃOS INTEIROS,		

			COM O MÁXIMO DE DEFEITOS LEVES DE 2,5% (MOFADOS, QUEBRADOS, OUTROS GRÃOS, GERMINADOS, ETC.) CONFORME O MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO. ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, SEM SUJIDADES DE LARVAS OU PARASITAS OU DETRITOS DE ORIGEM ANIMAL OU VEGETAL, GRÃOS ARDIDOS, PODRES, ENRUGADOS OU MOFADOS, SENDO POLIDO COM GLICOSE, ÓLEOS VEGETAIS COMESTÍVEIS OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS COMESTÍVEIS, DESDE QUE NÃO EXCEDA 5% DA CONCENTRAÇÃO. A PRODUÇÃO ENTREGUE DEVE SER DA ÚLTIMA SAFRA. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ATENDER NTA 12 E 14.		
134	75	POTES OU LATAS DE 100 GRAMAS	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO CONTENDO SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇUCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULA, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO. ISENTO DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 79 E 80.		
136	275	PACOTES DE 1 QUILO	FUBÁ DE MILHO ENRIQUECIDO COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, FINO, FABRICADO DE MATÉRIAS SÃS E LIMPAS E LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS. NÃO DEVE ESTAR FERMENTADO, RANÇOSO OU ÚMIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. ATENDER NTA 34 E 82.		
138	375	EMBALAGENS DE 395 GRAMAS	LEITE CONDENSADO. PROVENIENTE DE MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS. COMPOSIÇÃO: LEITE FLUIDO PADRONIZADO OU LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE. VALIDADE MÍNIMA 8 MESES DA ENTREGA.		
140	150	PACOTES DE 1000 GRAMAS	LEITE EM PÓ INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR E SORO, COMPOSTO POR VITAMINAS E MINERAIS. DEVERÁ SER PREPARADO COM INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SER DE FÁCIL PREPARO POR DISSOLUÇÃO EM ÁGUA POTÁVEL E APRESENTAR A FLUIDEZ CARACTERÍSTICA DE LEITE. DESCRIÇÃO: LEITE EM PÓ INTEGRAL, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOJA), VITAMINAS (A, C, D, PP, B1, B2, B6) MINERAIS (ZINCO, IODO, FÓSFORO, CÁLCIO E PANTOTENATO DE CÁLCIO). NÃO CONTÉM GLUTEM. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 100G:		

			<p>VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO 525 KCAL, PROTEÍNA ENTRE 26 E 30G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO DE 28G, GORDURAS SATURADAS MÁXIMO DE 16G, SÓDIO MÁXIMO 320MG, CÁLCIO ENTRE 1000 E 1200MG, NO MÍNIMO 10 VITAMINAS SENDO VITAMINA A 710MCG, VITAMINA D NO MÍNIMO DE 5,9 MCG, VITAMINA PP 19MG, ÁCIDO FÓLICO 480MCG E MINERAIS SENDO FERRO 16,8 MG, IODO 156 MCG E ZINCO 8,4 MCG. O RENDIMENTO MÍNIMO POR QUILO DO PRODUTO DEVE SER DE 40 PORÇÕES DE 200 ML. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE 1 KG EM POLIÉSTER METALIZADO FLEXÍVEL, ATÓXICO E RESISTENTE, FECHADO HERMETICAMENTE DE MANEIRA A GARANTIR A QUALIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PRAZO DE VALIDADE. ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO E REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, FECHADA COM FITA ADESIVA COM CAPACIDADE PARA ATÉ 10 KG.</p>		
142	125	EMBALAGENS DE 500 GRAMAS	<p>MAIONESE CREMOSA À BASE DE OVOS E ÓLEOS VEGETAIS. PRODUZIDA COM MATÉRIAS-PRIMAS SÂS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE. ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS E CORANTES. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 50 E70.</p>		
144	375	PACOTES DE 500 GRAMAS	<p>MILHO BRANCO PARA CANJICA, TIPO 1, POLIDO, LIMPO, TOTALMENTE DEGERMINADO, PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIA-PRIMA SÂ E LIMPA, ISENTO DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO E SUJIDADES. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 33.</p>		
146	375	PACOTES DE 500 GRAMAS	<p>MILHO PARA PIPOCA EXTRA, AMARELO, TIPO 1, LIMPO, PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIA-PRIMA SÂ E LIMPA, ISENTO DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO E SUJIDADES. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 33.</p>		
148	375	EMBALAGEM DE 500 ML	<p>ÓLEO COMPOSTO DE SOJA E AZEITE DE OLIVA, DEVENDO CONTER 15% DE AZEITE DE OLIVA. APRESENTADO EM COR TRANSLÚCIDA, CHEIRO CARACTERÍSTICO, SEM APRESENTAR CHEIRO FORTE DE SOJA OU DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS, TANTO FRIO COMO AQUECIDO, NÃO DEVE APRESENTAR MATERIAIS EM SUSPENSÃO. EMBALAGENS EM PERFEITO ESTADO, SEM AMASSADOS, ESTUFAMENTOS OU ENFERRUJAMENTO, COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ATENDER NTA 50</p>		

150	875	FRASCOS OU LATAS DE 900 ML	ÓLEO DE SOJA REFINADO APRESENTADO EM COR TRANSPARENTE LEVEMENTE AMARELADA, CHEIRO CARACTERÍSTICO, SEM APRESENTAR CHEIRO FORTE DE SOJA OU DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS, TANTO FRIO COMO AQUECIDO, NÃO DEVE APRESENTAR MATERIAIS EM SUSPENSÃO. EMBALAGENS EM PERFEITO ESTADO, SEM AMASSADOS, ESTUFAMENTOS OU ENFERRUJAMENTO, COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIA DA DATA DE ENTREGA. ATENDER NTA 50.		
152	375	PACOTES DE 1 QUILO	PÓ PARA O PREPARO DE PUDIM SABOR CHOCOLATE. DILUIÇÃO PARA 3 LITROS DE ÁGUA. DEVE CONTER LEITE EM PÓ, CACAU EM PÓ. APRESENTAR SABOR, COR E ODO PRÓPRIOS, PÓ HOMOGÊNEO, UMIDADE ADEQUADA, PRODUZIDO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE E ISENTOS DE MATERIAIS ESTRANHOS. EMBALAGEM RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 79.		
154	375	EMBALAGENS DE 1,03 QUILOS	POLPA DE TOMATE PRODUZIDA COM FRUTOS 100% NATURAL, SADIOS E MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELES E SEMENTES SENDO TOLERADA A ADIÇÃO DE 1% DE AÇÚCAR E 5% DE CLORETO DE SÓDIO. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS E FERMENTAÇÃO E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. VALIDADE DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 32.		
156	500	PACOTES DE 1 QUILO	SAL REFINADO IODADO DE MESA, CONSTITUÍDO DE CRISTAIS BRANCOS, DE GRANULAÇÃO UNIFORME E ISENTO DE IMPUREZAS E UMIDADE. O SAL DE IODO NÃO DEVE SER TÓXICO, TENDO NO MÍNIMO 10MG, E NO MÁXIMO 15MG DE IODO POR KG DE SAL. DEVE SER SUBMETIDO A BENEFICIAMENTO PARA ELIMINAÇÃO DOS SAIS HIGROSCÓPICOS E MAGNÉSIO E CALCIO, IMPUREZAS ORGÂNICAS, AREIA E FRAGMENTOS DE CONCHAS; OS CRISTAIS DEVEM PASSAR TOTALMENTE POR PENEIRA Nº 20 (0,841 MM DE ABERTURA) E 25% NO MÍNIMO, DEVENDO PASSAR POR PENEIRA Nº 60 (0,25 MM DE ABERTURA), VALIDADE DE 12 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 71.		
158	50	PACOTES DE 500 GRAMAS	TRIGO MOÍDO PARA QUIBE, PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 33.		

160	275	FRASCOS DE 750 ML	VINAGRE DE ÁLCOOL, CONTENDO FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL HIDRATADO, COM ACIDEZ DE 4 A 4,5% DETERMINADA EM RÓTULO. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL E DE MATERIAIS EM SUSPENSÃO. PROVENIENTE DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 72.		
162	20	FRASCOS DE 900ML OU 1 LITRO	XAROPE DE GROSELHA, PRODUZIDO COM ÁGUA POTÁVEL E AÇÚCAR BASICAMENTE, SÃOS E LIMPOS. ISENTOS DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. PODE SER ENRIQUECIDO DE VITAMINAS E DEVE TER 62% DE AÇÚCAR EM PESO. CONSERVAÇÃO EM TEMPERATURA AMBIENTE. POSSUIR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO DA ENTREGA. ATENDER NTA 62.		
164	375	QUILOS	ALHO EXTRA DE 1ª QUALIDADE, SEM RESTIA, BULBO INTEIRO E SÃO, SEM BROTOS, BOLORES. NÃO APRESENTAR GRÃOS CHOCHOS, ARDIDOS, MANCHADOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS FERTILIZANTES. ATENDER NTA 15.		
166	3250	QUILOS	BANANA NANICA EXTRA DE ÓTIMA QUALIDADE SEM DEFETIOS BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS QUEAPRESENTE TAMANHO PRODINAZADO MÉDIO, COR COSERVAÇÃO UNIFORME. COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MNIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO		
168	825	QUILOS	BATATA INGLESA EXTRA DE ÓTIMA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICO DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE DE TAMANHO MÉDIO E COR, NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, CORTES E BROTOS. DEVE SER DE COLHEITA RECENTE E NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUALQUER ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. LIVRE DE ENFERMIDADES E DE TERRA OU SUJIDADES ADERENTES A CASCA E FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR FORTE, SABOR ESTRANHO E DE RESÍDUOS FERTILIZANTES. ATENDER NTA 15.		
170	1000	QUILOS	CEBOLA EXTRA, LISA, DE ÓTIMA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICO DA VARIEDADE E		

			UNIFORMIDADE E COR, NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS E CORTES. DEVE SER DE COLHEITA RECENTE E NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUALQUER ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. ESTAR LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE A CASCA. ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS FERTILIZANTES. ATENDER NTA 15.		
172	300	QUILOS	GOIABA VERMELHA DEVENDO SER CONSTITUÍDA POR FRUTAS DE ÓTIMA QUALIDADE SEM DEFEITOS, BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, QUE APRESENTE TAMANHO, COR E CONSERVAÇÃO UNIFORME. OS PEDÚNCULOS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS E UNIFORMES. NÃO SENDO PERMITIDAS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. DEVERÃO SATISFAZER AS SEGUINTESS CONDIÇÕES MÍNIMAS: TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; SER COLHIDO CUIDADOSAMENTE E NÃO ESTAR GOLPEADO OU DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO, QUANDO HOVER DEVERÃO APRESENTAR INTACTOS E FIRMES; NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ADERENTES A SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ATENDER NTA 17.		
174	2625	QUILOS	MAÇÃ NACIONAL FUJI OU GALA, DE TAMANHO MÉDIO, DEVENDO SER CONSTITUÍDA POR FRUTAS DE ÓTIMA QUALIDADE SEM DEFEITOS, BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, QUE APRESENTE TAMANHO, COR E CONSERVAÇÃO UNIFORME. OS PEDÚNCULOS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS E UNIFORMES. NÃO SENDO PERMITIDAS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. DEVERÃO SATISFAZER AS SEGUINTESS CONDIÇÕES MÍNIMAS: TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR		

			GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; SER COLHIDO CUIDADOSAMENTE E NÃO ESTAR GOLPEADO OU DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO, QUANDO HOVER DEVERÃO APRESENTAR INTACTOS E FIRMES; NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ADERENTES A SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. OS PEDÚNCULOS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS E UNIFORMES. ATENDER NTA 17.		
176	3750	QUILOS	MURICOTE,DEVENDO SER CONSTITUÍDA POR FRUTAS DE ÓTIMA QUALIDADE SEM DEFEITOS, BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, QUE APRESENTE TAMANHO, COR E CONSERVAÇÃO UNIFORME. OS PEDÚNCULOS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS, FIRME E UNIFORMES. NÃO SENDO PERMITIDAS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. DEVERÃO SATISFAZER AS SEGUINTESS CONDIÇÕES MÍNIMAS: TER ATINGIDO O GRAU MA'XIMO NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; SER COLHIDO CUIDADOSAMENTE E NÃO ESTAR GOLPEADO OU DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA,NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ADERENTES A SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ATENDER NTA 17.		
178	10000	UNIDADE	OVO BRANCO GRANDE DE GALINHA, FRESCO, LIMPO E CASCA FIRME, LISO, SEM RACHADURAS. PESO MÍNIMO DE 50 GRAMAS A UNIDADE, DISPOSTOS EM CARTELAS DE PAPELÃO LIMPAS E NOVAS, COM 20 OU 30 OVOS CADA. APRESENTAR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS DA ENTREGA EXPRESSA NA		

			EMBALAGEM. ATENDER NTA 1.		
180	1250	QUILOS	CENOURA EXTRA LISA DE OTIMA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA COM ASPECTO, AROMA E SABOR TIPICO DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE DE TAMANHO E COR. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACJHADURAS E CORTES DEVE SER DE COLHEITA RECENTE E NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUALQUER ORDEM FISICA OU MECANICA QUE AFETE SUA APARENCIA.		
182	3125	QUILOS	LARANJA PERA TIPO B COM GRAU DE MATRURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR TRANSPORTES MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, COR E FORMAÇÃO ADEQUADA SUCULENTA, DEVE ESTAR LISA E LIVRE DE MANCHAS, MACHUCADURAS BOLORES, ATENDER NTA 17		
184	375	QUILOS	PONCAN DEVENDO SER CONSTITUÍDA POR FRUTAS DE ÓTIMA QUALIDADE SEM DEFEITOS, BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, QUE APRESENTE TAMANHO, COR E CONSERVAÇÃO UNIFORME. OS PEDÚNCULOS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS, FIRME E UNIFORMES. NÃO SENDO PERMITIDAS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. DEVERÃO SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; SER COLHIDO CUIDADOSAMENTE E NÃO ESTAR GOLPEADO OU DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ADERENTES A SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ATENDER NTA 17.		
186	3750	QUILOS	MAMÃO FORMOSO EXTRA A. DEVENDO SER CONSTITUÍDA POR FRUTAS DE OTIMA QUALIDADE SEM DEFETOS ,BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS QUE APRESENTE TAMANHO, COR E CONSERVAÇÃO UNIFORME; OS PEDUNCULOS E A POLPA DEVE ESTAR INTACTOS E		

			UNIFORMES NÃO SENDO PERMITIDAS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA, ATENDER NTA 17		
188	5000	QUILOS	MELANCIA REDONDA, DRAUDA E DE PRIMEIRA QUALIDADE SEM DEFEITOS BEM DESENVOLVIDAS, MADURAS, QUE APRESNTE COR TAMANHO, COR COLORAÇÃO E CONSERVAÇÃO UNIFORME, NÃO SENDO PERMITIDAS MANCHAS, DEFETIOS NA CASCA, TER ATINGIDO GRAU MAXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ATENDER NTA 17.		
190	225	PACOTES DE 500 GRAMAS	FARINHA DE MILHO AMARELA, PRODUTO OBTIDO PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DO GRÃO DE MILHO, DESGERMINADO OU NÃO, PREVIAMENTE MACERADO SOCADO E PENEIRADO, DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDAS OU RANÇOSAS.		
192	200	PACOTES DE 1 QUILO	PÓ PARA GELATINA SABOR MORANGO, PRODUTO CONSTITUÍDO DE GELATINA COMESTÍVEL EM PÓ, SAL, AÇÚCAR, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, AROMATIZANTES ARTIFICIAL DE MORANGO OU FRAMBOESA E CORANTES ARTIFICIAIS VERMELHO BORDEAUX-S E AMARELO CREPÚSCULO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 15,4G DE GELATINA PREPARADA: 13G DE CARBOIDRATO, 1G DE PROTEÍNA, 0G DE GORDURAS TOTAIS – BEM. 1KG		
194	12500		PÃO FRANCÊS 50GR CADA.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 ANVIS.		
196	25000		PÃO DE LEITE 50 GR CADA. PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITARIAS ADEQUADAS, PREPARADO COM FARINHA TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, AÇÚCAR, MARGARINA PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA.		
198	5750		MINI BOLO PRONTO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 40 GRAMAS COM		

			<p>IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. SENDO <b>DE SABOR CHOCOLATE</b> - (INGREDIENTES: RECHEIO SABOR CHOCOLATE AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE (20%) [AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, ÁGUA, LEITE, AMIDO MODIFICADO, CACAU EM PÓ, SAL, ESTABILIZANTE: GOMA XANTANA (INS 415), ACIDULANTE: ÁCIDO FOSFÓRICO (INS 338), CONSERVADOR: SORBATO DE POTÁSSIO (INS 202), CORANTES: CAMELO (INS 150A) E DIÓXIDO DE TITÂNIO (INS 171) E AROMATIZANTES], AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVO INTEGRAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, GLUCOSE, CLARA DE OVO, FARINHA DE SOJA INTEGRAL, FOSFATO TRICÁLCICO, SAL, VITAMINAS: B1, B2, NIACINA, B6 E A, ESTABILIZANTES: MONOESTEARATO DE GLICERINA (INS 471) E LECITINA DE SOJA (INS 322), UMECTANTE: SORBITOL (INS 420), EMULSIFICANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS (INS 471), ÉSTER DE ÁCIDOS GRAXOS COM POLIGLICEROL (INS 475) E ESTEARATO DE POTÁSSIO (INS 470), FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO (INS 500II) E PIROFOSFATO DISSÓDICO (INS 450I), CONSERVADORES: PROPIONATO DE CÁLCIO (INS 282) E ÁCIDO SÓRBICO (INS 200), AROMATIZANTES, MELHORADOR DE FARINHA: ALFA-AMILASE (INS 1100) E ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO (INS 330). CONTÉM GLÚTEN)</p>		
200	5750		<p>MINI BOLO PRONTO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 40 GRAMAS COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. SENDO <b>SABOR MORANGO</b>(INGREDIENTES: RECHEIO SABOR BAUNILHA AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE (20%) [AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, ÁGUA, LEITE, AMIDO MODIFICADO, CACAU EM PÓ, SAL, ESTABILIZANTE: GOMA XANTANA (INS 415), ACIDULANTE: ÁCIDO FOSFÓRICO (INS 338), CONSERVADOR: SORBATO DE POTÁSSIO (INS 202), CORANTES: CAMELO (INS 150A) E DIÓXIDO DE TITÂNIO (INS 171) E AROMATIZANTES], AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVO INTEGRAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, GLUCOSE, CLARA DE OVO, FARINHA DE SOJA INTEGRAL, FOSFATO TRICÁLCICO, SAL,</p>		

			VITAMINAS: B1, B2, NIACINA, B6 E A, ESTABILIZANTES: MONOESTEARATO DE GLICERINA (INS 471) E LECITINA DE SOJA (INS 322), UMECTANTE: SORBITOL (INS 420), EMULSIFICANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS (INS 471), ÉSTER DE ÁCIDOS GRAXOS COM POLIGLICEROL (INS 475) E ESTEARATO DE POTÁSSIO (INS (470), FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO (INS 500II) E PIROFOSFATO DISSÓDICO (INS 450I), CONSERVADORES: PROPIONATO DE CÁLCIO (INS 282) E ÁCIDO SÓRBICO (INS 200), AROMATIZANTES, MELHORADOR DE FARINHA: ALFA-AMILASE (INS 1100) E ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO (INS 330). (CONTÉM GLÚTEN).		
202	100	PACOTES DE 130 GRAMAS	CHOCOLATE GRANULADO. INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, AMIDO DE MILHO, GLUCOSE DE MILHO E/OU ALGODÃO, E OU PALMA HIDROGENADO, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE. EMBALAGEM: PACOTE CONTENDO 130 G.		

PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: \_\_\_\_\_ DIAS;  
VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_ REAIS);

**DADOS DO RESPONSÁVEL PELA PROPOSTA:**

nome ou razão social do proponente, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), este último se houver, para contato, bem como: nome, estado civil, profissão, CPF, RG, domicílio e cargo na empresa;

**DECLARAMOS QUE:**

A apresentação da proposta implicará na plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

Os preços apresentados contemplam todos os custos diretos e indiretos referentes ao objeto licitado.

\_\_\_\_\_, data.

\_\_\_\_\_  
**ASSINATURA DO PROPONENTE**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE POMPEIA  
GABINETE DA PREFEITA – SETOR DE COMPRAS E MATERIAL  
EXPEDIENTE: DAS 09:00 ÀS 16:00 HORAS**

**ANEXO II – CAPA - PROCESSO Nº 001/2017 - PREGÃO Nº 001/2017  
TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM**

---

**I – OS PREÇOS AQUI COTADOS NÃO SOFRERÃO REAJUSTES**

**II – OS PROPONENTES DEVERÃO ESPECIFICAR:**

**A) VALIDADE DA PROPOSTA – MÍNIMO DE 60 DIAS**

**O CRITÉRIO DE JULGAMENTO SERÁ PELO MENOR PREÇO POR ITEM.**

**OBS: TODAS AS PROPOSTAS DEVERÃO SER DATILOGRAFADAS E FOLHAS ASSINADAS E CARIMBADAS.**

**OS PROPONENTES DECLARAM ESTAR DE ACORDO COM TODOS OS TERMOS DESTE EDITAL E ANEXOS.**

**CONDIÇÕES COMPLEMENTARES A SEREM PREENCHIDAS PELOS PROPONENTES EM ATENÇÃO ÀS REGRAS DEFINIDAS PARA ESTA LICITAÇÃO.**

---

**NOME** \_\_\_\_\_ **DA**  
**EMPRESA:**.....  
**CNPJ/MF:**.....  
**ENDEREÇO:**.....**BAIRRO:**.....  
**CIDADE:**.....**ESTADO:**.....  
**FONE/FAX:**.....**E-MAIL:**.....

**REPRESENTANTE COM PODERES PARA ASSINAR O CONTRATO**

**NOME:**.....**CARGO:**.....  
**RG. Nº**.....**CPF/MF**.....  
**ENDEREÇO**.....  
**BAIRRO:**.....**CIDADE:**.....

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_

---

**ASSINATURA E CARIMBO DO PROPONENTE**

### ANEXO III

#### **MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

Declaração de que cumpre os requisitos de habilitação (Papel timbrado da empresa)

A empresa \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, sediada \_\_\_\_\_, declara, sob as penas da Lei, que está em situação regular perante a Fazenda Nacional, a Seguridade Social - INSS e o Fundo de Garantia de Tempo de Serviço FGTS, bem como, atende às exigências do edital quanto à habilitação jurídica para os fins previstos no **PROCESSO LICITATÓRIO Nº 088/2017, PREGÃO Nº 046/2017**.

Local e data,

\_\_\_\_\_  
(assinatura do representante legal da empresa)

ANEXO IV

**CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL.**

A Firma/Empresa \_\_\_\_\_ **Ref.: PROCESSO LICITATÓRIO Nº 088/2017, PREGÃO Nº 046/2017**, inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº....., **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

.....  
(data)

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

**ANEXO V**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE Ref: PROCESSO LICITATÓRIO Nº 088/2017, PREGÃO Nº 046/2017.**

A empresa .....,  
inscrito no CNPJ nº ....., por intermédio de seu representante  
legal o(a) Sr(a) ....., portador(a) da Carteira de  
Identidade nº ..... Orgão Expedidor: ..... UF: ..... e do  
CPF nº ..... DECLARA, para fins do disposto no § 2º do artigo 32  
da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999,  
que não está impedida de participar de licitações ou contratar com a Administração Pública,  
Direta ou Indireta e que não é declarada inidônea pelo Poder Público, de quaisquer esferas da  
Federação. Não se encontra, nos termos da legislação em vigor ou do Pregão, sujeito a qualquer  
outro fato ou circunstância que possa impedir a sua regular participação na presente licitação, ou  
a eventual contratação que deste procedimento possa decorrer.

.....  
(data)

.....  
(assinatura do representante legal)

## ANEXO VI - MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº \_\_\_\_\_ CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICIPIO DE POMPEIA E A EMPRESA \*\*\*\*\*.

O MUNICIPIO DE POMPEIA, inscrito no CNPJ sob n.º 44.483.444/0001-09, isento de Inscrição Estadual, com sede na Rua Dr. José de Moura Resende nº 572, Centro, Pompeia - SP, neste ato representado pela sua Prefeita Municipal Sr. ISABEL CRISTINA ESCORCE JANUÁRIO, doravante designado CONTRATANTE, e a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob n.º \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, n.º \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_, representada na forma de seu contrato social pelo Sr(a.) \_\_\_\_\_, RG n.º \_\_\_\_\_ e CPF n.º \_\_\_\_\_, na qualidade de vencedora do itens de n.º \*\*\*\*\* Pregão n.º \*\*\*\*\*/17, doravante denominada CONTRATADA, nos termos da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações, Lei Federal Nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, firmam o presente contrato, conforme autorização às fls. \_\_\_\_ dos autos do processo, com as seguintes cláusulas:

### CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 - OBJETO LICITADO: Aquisição de Gêneros Alimentícios.

1.2- Considera-se parte integrante deste contrato os seguintes documentos:

1.2.1- Edital do PREGÃO n.º \*\*\*\*\*/17 e seus Anexos;

1.2.2- Proposta de \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\*\*, apresentada pela CONTRATADA;

1.2.3- Ata da sessão do PREGÃO n.º \*\*\*\*\*/17.

1.3 - Durante a vigência, mediante termo de aditamento, o objeto do presente contrato poderá sofrer supressões ou acréscimos de até 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades contratadas, mantidas as condições comerciais pactuadas.

1.4- Os itens do objeto deste contrato a serem fornecidos atenderão rigorosamente às especificações estabelecidas pelo formulário de proposta e por todas as normas nacionais e estrangeiras pertinentes ao assunto.

1.5 Compromete-se o contratado à entrega dos seguintes produtos:

ITEM	QTDE	PRODUTO	MARCA	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	*****	*****	*****	*****	*****
02					

### CLÁUSULA SEGUNDA - DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA

2.1- O fornecimento será parcelado e deverá ser entregue em até (5) cinco dias corridos contados a partir da data do agendamento da entrega;

2.1 - O agendamento da entrega deverá ocorrer com até no mínimo 5 dias antes da entrega.

2.3 - Locais de entrega: Cozinha Piloto ou Almoxarifado da Prefeitura Municipal de Pompéia – SP, conforme constar da requisição.

2.4 - Os Atestados de Recebimento serão expedidos pelo Diretor de Merenda Escolar ou Diretor do Almoxarifado da Prefeitura Municipal;

2.5 - Correrá por conta da empresa contratada as despesas no que diz respeito a seguro, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento e entrega do produto, devendo a Contratada enviar a quantidade necessária de pessoas para que a entrega ocorra sem prejuízo das atividades normais da Prefeitura Municipal;

2.6 - As entregas deverão ocorrer entre 8:00 e 12:00, de segunda a sexta-feira;

2.7 - Constatadas irregularidades no produto a Prefeitura poderá rejeitá-lo, no todo ou em parte, se disser respeito à especificação, determinando sua substituição, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

2.8 - Na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante;

2.9 - Se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

2.10 - A Contratada deverá sanar a irregularidade de acordo com a indicação desta Prefeitura, no prazo máximo de 2 (dois) dias contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

#### CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA

3 - O prazo de vigência deste contrato é de 12 meses a contar de sua assinatura.

#### CLÁUSULA QUARTA - DOS RECURSOS E DO PAGAMENTO

4.1- A despesa, estimada, onerará os recursos orçamentários e financeiros do exercício de 2018:

02 – Poder Executivo

02.01 – Gabinete do Prefeito e Dependências

02.01.04 – Fundo Social de Solidariedade

04.122.0002.2006 – Manutenção do Fundo de Solidariedade

FONTE DE RECURSO – 01 – TESOURO

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

02.04 – Fundo Municipal de Assistência Social

02.04.01 – Manutenção dos Serviços de Assistência Social

08.241.0008.2022 – Manutenção dos Serviços de Assistência Social

FONTE DE RECURSO – 01 – TESOURO

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

FONTE DE RECURSO – 01 – FEDERAL

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

02.05 – Serviços de Saúde

02.05.02 – Setor de Merenda Escolar

10.306.0010.2028 – Manutenção da Merenda Escolar

FONTE DE RECURSO – 01 – TESOURO

3.3.90.30 – Material de Consumo

FONTE DE RECURSO – 02 – ESTADO

3.3.90.30 – Material de Consumo

FONTE DE RECURSO – 05 – FEDERAL

3.3.90.30 – Material de Consumo

4.2 - Os pagamentos serão efetuados pela tesouraria do CONTRATANTE após a entrega dos produtos e atestados pelo responsável da administração pelo acompanhamento da execução do contrato, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos após a emissão do Atestado de Recebimento;

#### CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

5.2- Designar, por escrito, preposto que tenha poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a vigência deste contrato.

5.3- Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução deste Contrato.

5.4- Comunicar ao gestor do CONTRATANTE toda vez que ocorrer qualquer irregularidade.

5.5- Efetuar imediatamente e totalmente às suas expensas, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, a substituição dos itens que por quaisquer razões tenha sido entregue, comprovadamente, adulterado ou contaminado.

5.6- Garantir a entrega do produto nos dias e horários agendados junto ao \_\_\_\_\_.

5.7 – Caso solicitado pela Prefeitura Municipal de Pompeia, o setor competente enviará os itens referente ao objeto desta licitação para análise do mesmo, e caso comprovado que o item da empresa vencedora é de má qualidade ou que poderá trazer problemas de ordem mecânica em decorrência da utilização do mesmo, ficará imediatamente rescindido o contrato.

5.8 – Caso comprovado que algum produto fora entregue fora das especificações deverá a empresa fazer a substituição sem qualquer ônus para a Prefeitura.

#### CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

6.1- Exercer a fiscalização da perfeita execução deste Contrato.

6.2- Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido neste Contrato.

#### CLÁUSULA SÉTIMA - DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO DO CONTRATO

7.1 - O presente contrato será rescindido nos casos previstos dos artigos 77, 78, 79 e 80 da Lei 8.666/93.

#### CLÁUSULA OITAVA - DAS SANÇÕES

8.2- A CONTRATADA está sujeito às sanções previstas nos artigos 81, 86, 87 e 88 da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e na Resolução n.º 5 (Anexo VIII do instrumento convocatório), de 1º de setembro de 1993, do CONTRATANTE, parte integrante do presente contrato.

#### CLÁUSULA NONA - LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

9.1 – Esta licitação subordina-se as disposições das Leis Federais nº 10.520/02 e 8.666/93 para os casos omissos e Lei Complementar 123/06 alterada pela 147/14.

#### CLÁUSULA DÉCIMA - DO AJUSTE DE VALORES

10.1 – Para restabelecer a relação entre as partes, poderá haver reequilíbrio econômico-financeiro, desde que comprovado fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém, de consequências incalculáveis, retardadoras ou impeditivas da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

#### CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO FORO

10.1- O foro competente para toda e qualquer ação decorrente do presente contrato é o Foro da Cidade de Pompeia.

10.2- E, por estarem justas e contratadas, assinam o presente contrato para todos os fins de direito.

Pompeia, em \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

P/ CONTRATANTE

P/ CONTRATADA

Testemunhas:

\_\_\_\_\_  
Nome:

RG nº:

\_\_\_\_\_  
Nome:

RG nº:

**FORA DOS ENVELOPES**

**ANEXO VII**

**DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

**DECLARO**, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa \_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº. \_\_\_\_\_ é **microempresa ou empresa de pequeno porte**, nos termos do enquadramento previsto na **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 no procedimento licitatório do Pregão nº. 46/2017, realizado pelo Município de Pompeia.

Pompeia, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

**FORA DOS ENVELOPES**

**ANEXO VIII**

**MODELO DE PROCURAÇÃO/CREDENCIAMENTO**

A empresa \_\_\_\_\_, por meio de seu representante legal o(a) Sr.(a).\_\_\_\_\_, Carteira de Identidade nº. \_\_\_\_\_ e CPF nº. \_\_\_\_\_, nomeia seu(sua) bastante procurador(a) o(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_, com poderes para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, referentes ao **PREGÃO N° 046/2017**.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura