

Prefeitura Municipal de Áreias Estado de São Paulo Praça Nove de Julho, 202 Centro Tel.: (12) 3107-1200 - Areias - Cep :12 820 000



PREGÃO (PRESENCIAL) nº 001/2017 Processo Administrativo Municipal n° 003/2017

ANEXO I

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET (enviar pelo e-mail pmareias@uol.com.br)

OBJETO: Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar com entrega parcelada conforme o Termo de Referência e demais condições estabelecidas neste Edital e Anexos.

Denominação:						
CNPJ:						
Endereço:						
e-mail:						
Cidade:						
Estado:						
Telefone:						
Fax:						
Obtivemos, por meio do acesso à página convocatório da licitação acima identificada.	www.areias.sp.gov.br,	nesta	data,	cópia	do	instrumento
Local:	, de		de	2017		
Nome:						
RG:						

Senhor Licitante,

Visando à comunicação futura entre esta Prefeitura Municipal e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetê-lo à Seção de Licitações, pelo e-mail pmareias@uol.com.br A não remessa do recibo exime a Prefeitura Municipal de Areias, por meio de e-mail, de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

Recomendamos, ainda, consultas à referida página (<u>www.areias.sp.gov.br</u>) para eventuais comunicações e ou esclarecimentos disponibilizados acerca do processo licitatório.





PREGÃO (PRESENCIAL) nº 001/2017

Processo Administrativo Municipal n° 003/2017

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA COM ENTREGA PARCELADA CONFORME O TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NESTE EDITAL E ANEXOS.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: menor preço unitário por item.

DATA DA REALIZAÇÃO: 13/02/2017

HORÁRIO DE INÍCIO: 09:00 horas – horário de Brasília (início do credenciamento).

LOCAL DA REALIZAÇÃO DA SESSÃO: Prefeitura Municipal de Areias, localizada na Praça Nove de Julho nº 202, Centro, Areias/SP, CEP 12820-000. A sessão será conduzida pelo(a) Pregoeiro(a), com o auxílio da Equipe de Apoio, designados por Portaria. Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos na sessão de processamento logo após o credenciamento das empresas interessadas.

ESCLARECIMENTOS: Seção de Licitações da Prefeitura Municipal de Areias – Praça Nove de Julho, nº 202, Centro, Areias/SP, CEP 12.820-000, e-mail: pmareias@uol.com.br, telefone: 12 3107-1200/ fax 12 3107-9105. Os esclarecimentos na página da Internet www.areias.sp.gov.br.

A **Prefeitura Municipal de Areias** torna público que se acha aberta a licitação na modalidade PREGÃO (presencial), conforme estabelecido neste instrumento convocatório.

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 8.666/93 e atualizações posteriores, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto Municipal nº 005/2009.

As propostas deverão obedecer às especificações e exigências constantes deste instrumento convocatório. Integram este Edital os anexos:

- I . Recibo de Retirada do Edital.
- II. Termo de Referência.
- III. Minuta de Contrato.
- IV . Modelo de Declaração de Habilitação.
- V . Modelo de Declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte.
- VI . Modelo de Declaração de Situação Regular Perante o Ministério do Trabalho.
- VII. Formulário Padrão de Proposta

A despesa, estimada em R\$ 382.822,12 (trezentos e oitenta e dois mil oitocentos e vinte e dois reais e doze centavos).

1. CONSIDERAÇÃO INICIAL

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 e atualizações posteriores.

2. PARTICIPAÇÃO

- **2.1**. Poderão participar deste pregão empresas interessadas do ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação que atenderem às exigências de habilitação.
- **2.2**. Não será permitida a participação de empresas:
- **2.2.1**. Estrangeiras que não funcionem no País.
- **2.2.2**. Reunidas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição.



Prefeitura Municipal de Áreias Estado de São Paulo Praça Nove de Julho, 202 Centro Tel.: (12) 3107-1200 - Areias - Cep:12 820 000



- **2.2.3**. Que estejam cumprindo penalidade de suspensão temporária para licitar e impedimento de contratar com a Administração nos termos do inciso III do artigo 87 da lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.
- **2.2.4**. Impedidas de licitar e contratar nos termos do art. 7º da Lei 10.520/02.
- 2.2.5. Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas.

3. CREDENCIAMENTO

- **3.1**. Por ocasião da fase de credenciamento dos licitantes, deverá ser apresentado o que se seque:
- **3.1.1**. Quanto aos representantes:
- **a)** Tratando-se de **Representante Legal** (sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado), instrumento constitutivo da empresa registrado na Junta Comercial, ou tratando-se de sociedade simples, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.
- **b)** Tratando-se de **Procurador**, instrumento público de procuração ou instrumento particular com firma reconhecida do representante legal que o assina, do qual <u>constem poderes específicos para formular ofertas e lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame. No caso de instrumento particular, o procurador deverá apresentar instrumento constitutivo da empresa na forma estipulada no subitem "a".</u>
- **c)** O representante (legal ou procurador) da empresa interessada deverá identificar-se exibindo documento oficial que contenha foto.
- **d)** O licitante que não contar com **representante** presente na sessão ou, ainda que presente, não puder praticar atos em seu nome por conta da apresentação de documentação defeituosa, ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de interpor recurso, ficando mantido, portanto, o preço apresentado na proposta escrita, que há de ser considerada para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.
- **e)** Encerrada a fase de credenciamento pelo Pregoeiro, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários.
- **f)** Será admitido apenas **1** (um) **representante** para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar apenas um licitante credenciado.
- **3.1.2**. Quanto ao pleno atendimento aos requisitos de habilitação:
 - Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação e inexistência de qualquer fato impeditivo à participação, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no Anexo IV deste Edital, e apresentada FORA dos Envelopes nº. 1 (Proposta) e nº. 2 (Habilitação).
- **3.1.3**. Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte:
 - **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).

4. FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. A Proposta e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados separadamente, em envelopes







Denominação da empresa:

Envelope no 1 - Proposta Comercial

Pregão Presencial nº. 001/2017

Denominação da empresa: **Envelope nº 2 – Habilitação** Pregão Presencial nº 001/2017

5. PROPOSTA

- **5.1**. A **Proposta** deverá ser apresentada datilografada ou impressa, em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas, sem cotações alternativas, datada e assinada pelo representante legal do licitante ou pelo procurador.
- **5.2**. 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.

5. . Deverão estar consignados na proposta:

- **5.3.1**. A razão social da proponente, endereço completo/CEP, telefone/fax, e-mail (se houver) e CNPJ do licitante.
- **5.3.2**. Preço unitário por item, em algarismos, expressos em moeda corrente nacional, apurados à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária, incluindo, além do lucro, todas as despesas resultantes de encargos, impostos, taxas, tributos, frete e demais despesas diretas ou indiretas relacionadas com o integral fornecimento do objeto da presente licitação.
- **a)** O preço ofertado é fixo e irreajustável e deverá ser apresentado **com precisão de duas casas decimais.**
- b) Para os licitantes que fizerem lances será considerado o último valor ofertado.
- **5.3.3**. Prazo de validade da proposta de, no mínimo, **60** (sessenta) **dias** corridos, contados a partir da data de abertura dos envelopes, podendo ser prorrogado por acordo das partes.
- **5.4**. Não será obrigatória apresentação de proposta para todos os itens, podendo o licitante apresentar proposta somente para o(s) item(ns) de seu interesse.
- **5.5.** A proposta deverá estar datada e assinada.
- **5.6.** Marca dos equipamentos cotados.
- **6.1**. No que se refere à **DOCUMENTAÇÃO COMPLETA**, os licitantes deverão apresentar:

6.1.1. **HABILITAÇÃO JURÍDICA**, conforme o caso:

- **a)** 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.
 - A1) Os documentos descritos no subitem "a" deverão estar acompanhados de todas as alterações ou



edital.

Prefeitura Municipal de Áreias Estado de São Paulo Praça Nove de Julho, 202 Centro Tel.: (12) 3107-1200 - Areias - Cep:12 820 000



- **A2)** Será dispensada da apresentação, no envelope de habilitação, dos documentos referidos no item 6.1.1, a empresa que já os houver apresentado no momento do credenciamento, previsto no item 3 deste
- **b)** 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.

6.2.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ).
- **b**) Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual, e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação de:
- **b1)** Certidão Conjunta Negativa de Débitos **ou** Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal.
 - B2) Certidão de Regularidade Estadual.
- **B3)** Certidão Negativa de Débitos para com a Fazenda Municipal: Tributos Mobiliários. Tributos Imobiliários.
- **c)** Prova de regularidade perante o Sistema de Seguridade Social INSS mediante a apresentação da CND Certidão Negativa de Débito **ou** CPD-EM Certidão Positiva de Débito com Efeitos de Negativa.
- **d)** Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação do CRF Certificado de Regularidade do FGTS.
- **e)** Prova de inexistência de débitos trabalhistas, por meio de apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho.
- **f)** As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.
- **f.1)** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **dois dias úteis**, a contar da **publicação da homologação do certame**, prorrogáveis por igual período, a critério desta Prefeitura Municipal, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- **f.2)** A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem f.1, implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, procedendo.se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do art. 4º, inciso XXIII, da Lei Federal nº 10.520/02.

6.2.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) Certidão negativa de falência, recuperação judicial e extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

6.2.4. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

a) 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. (Anexo VI).





Atestado que comprove desempenho de atividade pertinente e **compatível em características**, **quantidades e prazos com o objeto desta licitação**, por meio da apresentação de **atestado(s)** expedido(s), necessariamente em nome do licitante, por pessoa jurídica de direito publico ou privado.

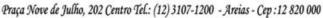
6.3. DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

- **6.3.1** . Os documentos poderão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia, autenticada por cartório competente, autenticada por servidor da administração, ou mesmo cópia simples, desde que acompanhada do original para que seja autenticada pelo Pregoeiro ou por um dos membros da Equipe de Apoio no ato de sua apresentação.
- **6.3.2** . Não serão aceitos **protocolos de entrega** ou **solicitação de documentos** em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões.
- **6.3.3** . 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.
- **6.3.4** . Se o licitante for a **matriz**, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a **filial**, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- **6.3.5** . Se algum documento apresentar falha não sanável na sessão acarretará a **inabilitação** do licitante.
- **6.3.6** . 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.

7. PROCEDIMENTO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- **7.1**. No horário e local indicados neste Edital será aberta a sessão pública, iniciando.se pela fase de credenciamento dos licitantes interessados em participar deste certame, ocasião em que serão apresentados os documentos indicados no item 3.1.
- **7.2**. Encerrada a fase de credenciamento, os licitantes entregarão ao(a) Pregoeiro(a) os **envelopes nº 1 e nº 2**, contendo, cada qual, separadamente, a Proposta de Preços e a Documentação de Habilitação.
- **7.3**. O julgamento será feito pelo critério de **menor preço unitário por item**, observadas as especificações técnicas e parâmetros mínimos de qualidade definidos neste Edital.
- **7.4**. A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo **desclassificadas** as propostas:
 - **7.4.1**. Cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados neste Edital.
- **7.4.2**. Que apresentem preço ou vantagem baseados exclusivamente em proposta ofertadas pelos demais licitantes.
 - **7.4.3**. Que contiverem cotação de objeto diverso daquele constante neste Edital.
- **7.5**. Na hipótese de **desclassificação** de todas as propostas, o Pregoeiro dará por encerrado o certame, lavrando-se ata a respeito.
- **7.6**. As propostas classificadas serão selecionadas para a **etapa de lances**, com observância dos seguintes critérios:
- **7.6.1**. Seleção da proposta de menor preço e das demais com preços até **10%** (dez por cento) superiores àquela.







- **7.6.2**. 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.
- **7.6.3**. O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma verbal e seqüencial, a partir do autor da proposta de maior preço e, os demais, em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de **sorteio** no caso de empate de preços.
- **a)** O licitante sorteado em primeiro lugar escolherá a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.
- **7.7**. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço unitário, observada a **redução mínima de:**

ITEM	REDUÇÃO
ITEM 01	R\$ 0,10 (dez centavos)
ITEM 02	R\$ 0,05 (cinco centavos)
ITEM 03	R\$ 0,04 (quatro centavos)
ITEM 04	R\$ 0,04 (quatro centavos)
ITEM 05	R\$ 0,10 (dez centavos)
ITEM 06	R\$ 0,02 (dois centavos)
ITEM 07	R\$ 0,04 (quatro centavos)
ITEM 08	R\$ 0,03 (três centavos)
ITEM 09	R\$ 0,03 (três centavos)
ITEM 10	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 11	R\$ 0,10 (dez centavos)
ITEM 12	R\$ 0,20 (vinte centavos)
ITEM 13	R\$ 0,03 (três centavos)
ITEM 14	R\$ 0,03 (três centavos)
ITEM 15	R\$ 0,03 (três centavos)
ITEM 16	R\$ 0,05 (cinco centavos)
ITEM 17	R\$ 0,03 (três centavos)
ITEM 18	R\$ 0,02 (dois centavos)
ITEM 19	R\$ 0,10 (dez centavos)
ITEM 20	R\$ 0,05 (cinco centavos)
ITEM 21	R\$ 0,10 (dez centavos)
ITEM 22	R\$ 0,08 (oito centavos)
ITEM 23	R\$ 0,04 (quatro centavos)
ITEM 24	R\$ 0, 03 (três centavos)
ITEM 25	R\$ 0,10 (dez centavos)
ITEM 26	R\$ 0,05 (cinco centavos)
ITEM 27	R\$ 0,05 (cinco centavos)
ITEM 28	R\$ 0,05 (cinco centavos)
ITEM 29	R\$ 0,05 (cinco centavos)
ITEM 30	R\$ 0,05 (cinco centavos)
ITEM 31	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 32	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 33	R\$ 0,05 (cinco centavos)
ITEM 34	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 35	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 36	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 37	R\$ 0,05 (cinco centavos)
TTEM 20	D+ 0.40 (4





ITEM 39	R\$ 0,10 (dez centavos)
ITEM 40	R\$ 0,10 (dez centavos)
ITEM 41	R\$ 0,10 (dez centavos)
ITEM 42	R\$ 0,10 (dez centavos)
ITEM 43	R\$ 0,10 (dez centavos)
ITEM 44	R\$ 0,10 (dez centavos)
ITEM 45	R\$ 0,10 (dez centavos)
ITEM 46	R\$ 0,03 (três centavos)
ITEM 47	R\$ 0,03 (três centavos)
ITEM 48	R\$ 0,10 (dez centavos)
ITEM 49	R\$ 0,03 (três centavos)
ITEM 50	R\$ 0,10 (dez centavos)
ITEM 51	R\$ 0,10 (dez centavos)

- **7.8**. A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.
- **7.9**. Se houver **empate**, será assegurado o **exercício do direito de preferência** às microempresas e empresas de pequeno porte, nos seguintes termos:
- **7.9.1** . Entende-se por **empate** aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até **5%** (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.
- **7.9.2** . A microempresa ou empresa de pequeno porte cuja proposta for mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da fase de lances, situação em que sua proposta será declarada a melhor oferta.
- **a)** Para tanto, será convocada para exercer seu direito de preferência nos termos da LC 123/2006 e apresentar nova proposta no prazo máximo de **5** (cinco) **minutos** após o encerramento dos lances, a contar da convocação do Pregoeiro, sob pena de preclusão.
- **b)** Se houver equivalência dos valores das propostas apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 7.9.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta.
- **b.1)** Entende.se por equivalência dos valores das propostas as que apresentarem igual valor, respeitada a ordem de classificação.
- **7.9.3**. 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.
- **7.9.4.** 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 quanto 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 cujas propostas se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 7.9.1.
- **a)** Na hipótese da não contratação da microempresa e empresa de pequeno porte, e não configurada a hipótese prevista no subitem 7.9.4, será declarada a melhor oferta aquela proposta originalmente vencedora da fase de lances.
- **7.10**. Após a fase de lances, serão **classificadas**, na ordem crescente dos valores, as propostas não selecionadas por conta da regra disposta no item 7.6.1, e aquelas selecionadas para a etapa de lances, considerando-se para estas, o último preço ofertado.



Prefeitura Municipal de Áreias Estado de São Paulo Praça Nove de Julho, 202 Centro Tel.: (12) 3107-1200 - Areias - Cep :12 820 000



- **7.11**. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades constantes deste Edital.
- **7.12.** O Pregoeiro poderá **negociar** com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.
- **7.13**. Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.
- **7.14**. 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.
- **7.15**. Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos efetivamente entregues de habilitação, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, sendo vedada a apresentação de documentos novos.
- **7.16**. A verificação será certificada pelo Pregoeiro, anexando aos autos documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.
- **7.17**. Esta Prefeitura Municipal 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**.
- **7.18**. Constatado o atendimento pleno dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, o licitante será **habilitado** e **declarado vencedor**.
- **7.19**. Se a oferta de menor preço não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes, 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.
- **7.20**. 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.
- **7.21**. O Pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer **diligências** julgadas necessárias à análise das propostas, da documentação, e declarações apresentadas, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

8. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

- **8.1**. Até **dois dias úteis** da data fixada para o recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão. A petição será encaminhada ao(a) Pregoeiro(a) que decidirá no prazo de 01 (um) dia útil.
- **8.2**. Eventual impugnação deverá ser dirigida ao(a) Pregoeiro e **protocolada** no setor de Protocolo da Prefeitura Municipal de Areias, sito Praça Nove e Julho, nº 202, Centro, Areias, CEP 12.820-000.
- **8.2.1**. Admite-se impugnação por intermédio de "fac.símile" ficando a validade do procedimento condicionada à apresentação do original no prazo de **48 horas**.
- **8.2.2**. Acolhida a petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização deste certame.
- 8.3. A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado este Edital, implicará na plena







- **8.4**. As dúvidas a serem equacionadas por telefone serão somente aquelas de caráter estritamente informal.
- **8.5.** Dos atos do Pregoeiro cabe recurso, devendo haver manifestação verbal na própria sessão pública, com o devido registro em ata da síntese da motivação da sua intenção, abrindo-se então o prazo de **três dias** que começará a correr a partir do dia em que houver expediente nesta Prefeitura Municipal para a apresentação das razões, por meio de memoriais, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contra-razões, em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;
- **8.5.1.** Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente fundamentado à autoridade competente;
- **8.5.2.** O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;
- **8.5.3.** Os recursos devem ser protocolados no setor de Protocolo da Prefeitura Municipal de Areias, localizada na Praça Nove de Julho, n.º 202 Centro, Areias, CEP 12820-000, dirigidos ao Prefeito Municipal; **8.5.4.** A falta de manifestação imediata da intenção de interpor **recurso**, por parte da(s) proponente(s), importará na decadência do direito de recurso, competindo à **autoridade competente homologar** o certame a convocação dos beneficiários para a assinatura do contrato.
- **8.6- Existindo recurso(s)** e constatada a regularidade dos atos praticados e **após a decisão do(s) mesmo(s),** a **autoridade competente** deve praticar o **ato de homologação** do certame e determinar a convocação dos beneficiários para a **assinatura do contrato**.

9. DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

- **9.1**. Dos atos do Pregoeiro cabe recurso, devendo haver manifestação verbal imediata na própria sessão pública, com o devido registro em ata da síntese da motivação da sua intenção, abrindo-se então o prazo de **três dias** que começará a correr a partir do dia em que houver expediente nesta Prefeitura Municipal para a apresentação das razões, por meio de memoriais, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contra-razões, em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-hes assegurada vista imediata dos autos.
- 9.1.1. 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.
- **9.1.2**. Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminha-lo devidamente informado à autoridade competente.
- **9.1.3**. O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- **9.1.4**. Os recursos devem ser protocolados no setor de Protocolo da Prefeitura Municipal de Areias, sito a Praça Nove de Julho, nº 202, Centro, Areias, CEP 12.820-000, dirigidos a Prefeita Municipal.
- **9.1.5.** 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.

9.2. DA ADJUDICAÇÃO



Prefeitura Municipal de Áreias Estado de São Paulo Praça Nove de Julho, 202 Centro Tel.: (12) 3107-1200 - Areias - Cep:12 820 000



- **9.2.1.** A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, por parte da(s) proponente(s), importará na decadência do direito de recurso, competindo ao Pregoeiro adjudicar o(s) objeto(s) do certame à(s) proponente(s) vencedora(s).
- **9.2.2.** Existindo recurso(s) e constatada a regularidade dos atos praticados e após a decisão do(s) mesmo(s), a autoridade competente deve praticar o ato de adjudicação do(s) objeto(s) do certame à(s) proponente(s) vencedora(s).

9.3. DA HOMOLOGAÇÃO

- **9.3.1.** Compete à autoridade competente homologar o Pregão.
- **9.3.2.** A partir do ato de homologação será fixado o início do prazo de convocação da(s) proponente(s) adjudicatária(s) para assinar o contrato, respeitada a validade de sua(s) proposta(s).
- **9.3.3.** A partir do ato de homologação será fixado o início do prazo de convocação da(s) proponente(s) adjudicatária(s) para assinar o contrato, respeitada a validade de sua(s) proposta(s).

10. CONTRATAÇÃO

- **10.1**. A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante celebração de **termo de contrato**, cuja **minuta** integra este Edital como Anexo II.
- 10.1.1. Se, por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito do adjudicatário perante o **Sistema de Seguridade Social (INSS)**, o **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS)** e a **Fazenda Nacional** estiverem com os prazos de validade vencidos, esta Prefeitura Municipal verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.
- **a)** Se não for possível atualiza-las por meio eletrônico hábil de informações, o adjudicatário será **notificado** para, no prazo de **dois dias úteis**, comprovar a situação de regularidade de que trata o subitem 10.1.1, mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.
- **10.1.2**. O adjudicatário deverá assinar o instrumento de contrato, no prazo de **cinco dias úteis** contados da **data da convocação**, podendo ser prorrogado uma única vez por igual período a critério desta Prefeitura Municipal, sob pena de decair do direito à contratação se não o fizer, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- **10.1.3**. Tratando-se de microempresa ou empresa de pequeno porte, cuja documentação de regularidade fiscal tenha indicado restrições à época da fase de habilitação, deverá comprovar, previamente à assinatura do contrato, a **regularidade fiscal**, no prazo de **dois dias úteis**, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogável por igual período, a critério desta Prefeitura Municipal, sob pena de a contratação não se realizar, decaindo do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.
- **a)** Não ocorrendo a regularização prevista no subitem anterior, retomar-se-ão, em sessão pública, os procedimentos relativos a esta licitação, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte, cujas propostas de preços se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 7.9.1.
- **b)** Na hipótese de nenhuma microempresa e empresa de pequeno porte atenderem aos requisitos deste Edital, será convocada outra empresa na ordem de classificação das ofertas, com vistas à contratação.





- **10.2**. A empresa contratada se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação, exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se, no curso do contrato, algum documento perder a validade.
- **10.3** . O contrato vigerá, a partir da assinatura por 12 (doze) meses ou até o término de todos os produtos licitados.

11. DO PRAZO E DA FORMA DE ENTREGA

- 11.1 A Ordem de entrega será imediata e o prazo da entrega inicia-se após a emissão da Ordem de Entrega que será expedida após a assinatura do contrato.
- **11.1.1** A Ordem de Entrega será enviada ao fornecedor por meio de fax e/ou e-mail, a qual deverá ser devolvida a Prefeitura Municipal de Areias, devidamente assinada, datada e com RG do recebedor, por meio do fax 12 3107-9105 e/ou do e-mail: pmareias@uol.com.br no prazo de 01 (um) dia útil, para fins de comprovação do recebimento.
- **11.1.2** O recebimento do instrumento de compra fica condicionada a atualização, pelo fornecedor, de sua regularidade fiscal nos termos do item 6.2.2;
- **11.1.3** Se as certidões apresentadas para habilitação ainda estiverem válidas o fornecedor estará dispensado de atualizá-las.
- **11.2** O fornecedor que, convocado, recusar-se injustificadamente em receber a Ordem de Entrega no prazo marcado sofrerá a sanções previstas na Lei 10.520/2002 e na Lei 8.666/93 e suas alterações vigentes.
- 11.3 O prazo máximos de entrega do objeto é de 08 (oito) dias úteis contados da confirmação do recebimento da Ordem de Entrega.
 - 11.3.1 A entrega será em Areias no endereço indicado na Ordem de Entrega.
- 11.3.2 Os produtos pães e leite pasteurizado serão entregues diariamente nas seguintes escolas:

EMEF Professor Antonio Pinto de Carvalho Neto localizada na Avenida Siqueira Campos, n.º 605 – Centro.

EMEF Professor Júlio César da Costa Sampaio Filho localizada na Avenida Siqueira Campos, n.º 515 — Centro.

CEMEI Professora Branca de Oliveira Abreu Reis Localizada na Rua Manoel Jordão de Abreu, n.º 08 — Centro.

- 11.3.3 Os Gêneros alimentícios serão entregues semanalmente no Núcleo de Merenda localizado junto ao Prédio da Prefeitura na Praça Nove de Julho, n.º 202 Centro.
- **11.4** Constatadas irregularidades no objeto, esta Prefeitura Municipal, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:
- **a)** se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- **a.1)** na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade coma indicação da Administração, no prazo máximo de **02 (dois)** dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;
- **b)** se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo da penalidades cabíveis;
- **b.1)** na hipótese de complementação e/ou incorreções, a Contratada deverá complementar e/ou corrigir em conformidade com a indicação do contratante, no prazo máximo de **02 (dois)** dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.





As despesas decorrentes da contratação, objeto desta licitação, estimadas em R\$ 382.822,12 (trezentos e oitenta e dois mil oitocentos e vinte e dois reais e doze centavos), onerarão os seguintes recursos orçamentários e financeiros:

04 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

04 - Educação - Não Vinculados

12.361.0015.2.011 - Programa de Alimentação Escolar

71 - 3.3.90.30.00.00.00 - 0500 - Material de Consumo

04 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

04 - Educação - Não Vinculados

12.361.0015.2.011 - Programa de Alimentação Escolar

72 - 3.3.90.30.00.00.00.00 - 0501 - Material de Consumo

13. FORMA DE PAGAMENTO

13.1 – O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias a partir do recebimento da Nota Fiscal Eletrônica (Portaria CAT nº 173/2009) devidamente atestada pela Diretoria de Compras de por meio de cheque nominal ou em conta corrente indicada pela empresa contratada.

- **13.1.1** Na Nota fiscal deverá constar obrigatoriamente o número do Processo Licitatório e número do Pregão Presencial, a descrição dos produtos, quantidades, preços unitários e o valor total.
- **13.2.** . Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitado ao contratado, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a esta Prefeitura Municipal no prazo de **24** (vinte e quatro) **horas**.
- **13.2.1**. Caso o contratado não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

14. SANCÕES

- 14.1. Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para este certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito à sanção prevista no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02.
- 14.2. O não cumprimento das obrigações assumidas no presente contrato ou a ocorrência da hipótese prevista no artigo 78, da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02 autorizam, desde já, o CONTRATANTE a rescindir, unilateralmente, este contrato, independentemente de interpelação judicial, sendo aplicável, ainda, o disposto nos artigos 79 e 80 do mesmo diploma legal, no caso de inadimplência. E ainda será aplicada multa de 10 % sobre o valor total do contrato.
- 14.2.1. Em caso de possível atraso na entrega do objeto por fato superveniente a vontade da Contratada, a Contratada deverá solicitar, <u>por escrito</u>, no prazo de 2 (dois) dias úteis antes da data final, contados do prazo estabelecido inicialmente, a prorrogação do prazo de entrega por igual período, ou seja, por no máximo mais 7 dias úteis. Caso a Contratada não cumpra o prazo inicial e nem o prazo prorrogado aceito pela Contratante, ser-lhe-á aplicada a multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao dia, sobre o valor da contratação, por dia de atraso na entrega do objeto, até o 15° (décimo quinto) dia. Após esse período, a contratada ficará sujeita à sanção prevista no artigo 7° da Lei Federal nº 10.520/02.

15. DISPOSIÇÕES FINAIS







- **15.1**. 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.
- **15.2**. A homologação do presente certame será divulgado no DOE.
- **15.3**. Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados conforme disposição da Lei Orgânica do Município.
- **15.4**. Após a celebração do contrato, os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais licitantes ficarão à disposição para retirada, pelo prazo de cinco dias, findo o qual serão inutilizados.
- **15.5**. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.
- **15.6**. Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Queluz.

Areias, 27 de janeiro de 2017.

Paulo Henrique de Souza Coutinho Prefeito Municipal







ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO (PRESENCIAL) n° 001/2017 Processo Licitatório n° 003/2017

1. OBJETO: Aquisição de Gêneros Alimentícios para Manutenção da Merenda Escolar com entrega parcelada conforme o Termo de Referência e demais condições estabelecidas neste Edital e Anexos.

2. CARACTERÍSTICAS:

Item	Quantidade	Unidade	Descrição
1.	1.300	Pacote	ARROZ AGULHINHA _ Polido, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Pacotes de 5 quilos.
2.	2.000	Quilo	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 _ Classe carioquinha, em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Embalagem de 1 quilo.
3.	500	Quilo	Fubá de milho; de 1ª qualidade, fina, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 263, de 22/09/05 e suas alterações. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais
4.	540	Unidade	Óleo de soja refinado tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização – embalagem 900 ml. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.
5.	800	Quilo	Gelatina- Gelatina em pó, em pacote de 01 quilo cada, em sabores variados. Prazo de validade mínimo de 6 meses contar da data da entrega do





	1	1	1
6.	4.000	Quilo	Açúcar refinado - Nacional de primeira qualidade; obtido da cana-de-açúcar; com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99% P/P e umidade máxima de 0,3% P/P; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em embalagem plástica atóxica, com informação nutricional; validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-52/53 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 01 Quilograma.
7.	2.000	Pote	MARGARINA – Com 80% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA Embalagem de 500 gramas.
8.	800	Quilo	Farinha de trigo especial, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e sãos, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p – embalagem 10x1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.
9.	280	Quilo	Farinha de mandioca torrada, devendo obedecer à legislação vigente – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.
10.	350	Quilo	Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.
11.	480	Unidade	Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o



reias Progresso e Honestidado

	I	1	
12.	380	Quilo	ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Alho Nacional / Argentino Descascado (Kg). Classificação/Características gerais: deverá ser
			procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Embalagens: de 1 kg (Conforme Legislação Vigente). Transporte: em veículo fechado, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Unidade de fornecimento: embalagem de 1kg
13.	60	Unidade	Gelatina em pó diet- Gelatina em pó diet, sem adição de açúcar, caixinha com 40g cada, em sabores variados. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data da entrega do produto.
14	950	Pacote	Macarrão tipo "parafuso" de melhor qualidade - O macarrão deverá ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 500 Gramas.
15.	950	Pacote	Macarrão tipo "vara" de melhor qualidade - O macarrão deverá ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 500 Gramas.
16.	1.500	Dúzia	OVO DE GALINHA, classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem





		T	anomatic conditional and a second of
			anormais; acondicionados em embalagem apropriada com 12 unidades. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA Resolução n° 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA
17.	500	Quilo	CEBOLA _ Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas,firmes e bem desenvolvidos de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa . kg
18.	2.600	Quilo	Batata Inglesa, de primeira qualidade, in natura, compacta e firme, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.
19. 20.	1.200	Pacote	Adoçante de stevia 75mL. Achocolatado em pó — Mistura de cacau em pó solúvel, açúcar, podendo conter leite em pó ou não, extrato de malte ou maltodextrina, sal, com, no mínimo 7 (sete) vitaminas, ferro. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade. O produto deve ser acondicionado em embalagem atóxica, intacta, com informação nutricional; prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: embalagens em pacotes, potes ou latas de 400g.
21.	15	Unidade	ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL DIET - EMBALAGEM 210GR Validade mínima: 12 meses Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais, ferro, zinco, selênioVitaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silício.
22.	25	Quilo	ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo 1integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnnpa Pacote 1kg.
23.	150	Caixas	Aveia em flocos finos, embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixa de papelão, latas de folhas de flandres ou alumínio limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, resistentes ou em pacotes plásticos, transparentes, limpos e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo



reias
Progresso e Honestidade

	1	1	
			deverá conter externamente os dados de
			identificação, procedência, informações
			nutricionais, número de lote, data de validade,
	250		quantidade do produto
24.	250	Pacote	TRIGO PARA QUIBE _ Grãos limpos processados
			embalagem em sacos plásticos, transparentes,
			limpos, não violados, resistentes, que garantam a
			integridade do produto, acondicionados em fardos
			lacrados.A embalagem deverá conter
			externamente os dados de identificação,
			procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar
			validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da
			data de entrega. De acordo com a resolução 12/78
			da cnnpa. Pacote de 500g
25.	10	Pacote	Leite em pó sem lactose, sabor original.
25.	10	Pacole	Ingredientes de origem vegetal, proveniente da
			proteína isolada de soja, enriquecido com ferro,
			vitamina A, fósforo, zinco, cálcio, ferro e iodo sem
			a presença de amido. Rendimento de 10 a 12
			porções por um. A embalagem não poderá
			apresentar amassada ou enferrujada e deverá
			conter data de validade, fabricação e número do
			lote. Validade mínima de 6 meses a contar da
			entrega. Emb. de 400g.
26.	300	Frasco	Suco Concentrado, sabores diversos. Ingredientes:
			acidulante, aroma natural da própria fruta, sem
			adição de açúcar. Dispensa refrigeração.
			Embalagem pet com registro no Ministério da
			Agricultura para cada sabor. Validade mínima de 6
			meses. Emb. de 1 L. Sabor: maracujá.
			Porcentagem de suco por diluição: Sabor maracujá
			6,1%,
27.	300	Frasco	Suco Concentrado, sabores diversos. Ingredientes:,
			acidulante, aroma natural da própria fruta, sem
			adição de açúcar. Dispensa refrigeração.
			Embalagem pet com registro no Ministério da
			Agricultura para cada sabor. Validade mínima de 6
			meses. Emb. de 1 L. Sabores: uva/manga.
			Porcentagem de suco por diluição: Sabor manga 25,4%,.
			25,770,.
28.	300	Frasco	Suco Concentrado, sabores diversos. Ingredientes:,
			acidulante, aroma natural da própria fruta, sem
			adição de açúcar. Dispensa refrigeração.
			Embalagem pet com registro no Ministério da
			Agricultura para cada sabor. Validade mínima de 6
			meses. Emb. de 1 L. Sabores: goiaba , abacaxi
			Porcentagem de suco por diluição: sabor goiaba
			15,8%, sabor abacaxi,
29.	300	Frasco	Suco Concentrado, sabores diversos. Ingredientes:,
			acidulante, aroma natural da própria fruta, sem
			adição de açúcar. Dispensa refrigeração.
			Embalagem pet com registro no Ministério da
	1		Agricultura para cada sabor. Validade mínima de 6
			meses. Emb. de 1 L. Sabores: caju. Porcentagem de suco por diluição: sabor caju 10%



reias Progresso e Honestidade

30.	300	Frasco	Suco Concentrado, sabores diversos. Ingredientes: no mínimo 60 a 90% polpa de fruta, acidulante, aroma natural da própria fruta, sem adição de açúcar. Dispensa refrigeração. Embalagem pet com registro no Ministério da Agricultura para cada sabor. Validade mínima de 6 meses. Emb. de 500 ml. Sabores: pêssego e laranja.
31.	250	Sache	Ervilhas em sache, produto preparado com ervilhas com grãos íntegros e não quebradiços, previamente debulhadas, envazadas em saches praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração. A validade mínima de 6 meses a contar da entrega. — embalagem 200 gr., acondicionadas em caixas com 24 unidades
32.	250	Sache	Milho verde em conserva - simples grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniformes. Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado, antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso, sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna. Embalagem sache 200g.
33.	60	Unidade	Molho de soja tipo shoyu, obtido pela fermentação do cozimento da soja e outros cereais como arroz e milho, podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias permitidas por padrões legais, atendendo as condições gerais da NTA do Código Sanitário Municipal de Alimentos.Recipiente de vidro ou plástico resistente, acondicionado aproximadamente 1.000 ml do produto, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, prazo de validade, marca, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe do fabricante. O produto deverá apresentar no minimo 06 (seis) meses de validade a partir da data de entrega.
34.	100	Pacote	Orégano - Nacional de primeira qualidade. Em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; grãos sãos e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie: acondicionado em saco plástico



reias
Progresso e Honostidade

			T
			hermeticamente vedado; validade mínima 12 meses a contar da data de entrega; suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70(DECRETO12486 DE 20/10/78. UNIDADE DE FORNECIMENTO: pacote 250 Gramas.
35. 36.	7.000	Frasco	Vinagre de vinho branco. Produto obtido exclusivamente a partir do fermentado do vinho. Acondicionado em frasco plástico, com tampa não violada, hermeticamente fechada, contendo informação nutricional. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Frasco de 750 mililitros. LEITE FLUIDO PASTEURIZADO _ tipo "b" integral
			homogeneizado. Teor de gorduras de 3%. embalagem contendo litro, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, o produto devera ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.litro
37.	6.000	Quilo	PÃO TIPO FRANCÊS – Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. 50g
38.	3.300	Quilo	Carne Bovina – Acém moído – congelada, com no máximo 5% de gordura, sem cartilagem e ossos. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. Embalagem de kg. Com o rotulo contendo identificação da empresa, registro no SIF, SIE ou SIM, identificação, procedência e informações nutricionais do produto, categoria e tipo de carne, com data de fabricação e o prazo de validade máximo de 30 dias. O transporte dos alimentos rapidamente congelados, será efetuado em veículo e equipamentos capazes de manter a temperatura do produto a menos dezoito graus centígrados (-18°C), ou inferior de acordo Resolução CNNPA nº 35, de 27 de dezembro de 1977
39.	2.000	Quilo	Carne Bovina – Acém em pedaços, congelada, com no máximo 5% de gordura, sem cartilagem e ossos. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. Embalagem de kg. Com o rotulo contendo identificação da empresa, registro no SIF, SIE ou SIM, identificação, procedência e informações nutricionais do produto, categoria e tipo de carne, com data de fabricação e o prazo de validade máximo de 90 dias. O transporte dos alimentos rapidamente congelados, será efetuado em veículo e equipamentos capazes de manter a temperatura do produto a menos dezoito graus centígrados (-18°C), ou inferior de acordo Resolução CNNPA nº 35, de 27 de dezembro de 1977



reias
Progresso e Honostidade

			congelada, Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. Embalagem de kg. Com o rotulo contendo identificação da empresa, registro no SIF, SIE ou SIM, identificação, procedência e informações nutricionais do produto, categoria e tipo de carne, com data de fabricação e o prazo de validade máximo de 90 dias. O transporte dos alimentos rapidamente congelados, será efetuado em veículo e equipamentos capazes de manter a temperatura do produto a menos dezoito graus centígrados (-18°C), ou inferior de acordo Resolução CNNPA nº 35, de 27 de dezembro de 1977.
41.	1.300	Quilo	Lingüiça fina - congelada, Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. Embalagem de kg. Com o rotulo contendo identificação da empresa, registro no SIF, SIE ou SIM, identificação, procedência e informações nutricionais do produto, categoria e tipo de carne, com data de fabricação e o prazo de validade máximo de 90 dias. O transporte dos alimentos rapidamente congelados, será efetuado em veículo e equipamentos capazes de manter a temperatura do produto a menos dezoito graus centígrados (-18°C), ou inferior de acordo Resolução CNNPA nº 35, de 27 de dezembro de 1977
42.	1.000	Quilo	Peito de Frango sem cartilagem, congelada, Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. Embalagem de kg. Com o rotulo contendo identificação da empresa, registro no SIF, SIE ou SIM, identificação, procedência e informações nutricionais do produto, categoria e tipo de carne, com data de fabricação e o prazo de validade máximo de 90 dias. O transporte dos alimentos rapidamente congelados, será efetuado em veículo e equipamentos capazes de manter a temperatura do produto a menos dezoito graus centígrados (-18°C), ou inferior de acordo Resolução CNNPA nº 35, de 27 de dezembro de 1977.
43.	50	Quilo	Canela em pó
44.	2.552	Pacote	Café, tipo moído, torrado, extra, embalagem aluminizada interna e externamente, embalado a vácuo – crayovac, contendo o selo abic
45.	1.500	Quilo	Pão careca/Doce com 30 gramas
46.	70	Quilo	Canjica amarela
47.	40	Quilo	Milho de pipoca
48.	30	Quilo	Amendoim
49.	50	Unidade	Coco seco ralado pacote com 100 gramas
50.	60	Quilo	Polvilho doce
51	20	Quilo	Polvilho azedo





Praça Nove de Julho, 202 Centro Tel.: (12) 3107-1200 - Areias - Cep:12 820 000

ANEXO III

MINUTA	DO	CONTR	ATO No	/2017

. LEI Nº. 10.520/02.

. LEI Nº. 8.666/93 E SUAS ALTERAÇÕES.

. DECRETO MUNICIPAL Nº 05 DE 08 DE ABRIL DE 2009.

. PROCESSO LICITATÓRIO ______/2017 - PREGÃO (PRESENCIAL) Nº. ______/2017.

. DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES VIGENTES PERTINENTES À MATÉRIA.

Pelo presente instrumento particular de contrato de prestação de serviço por p	razo
determinado, de um lado, MUNICIPIO DE AREIAS, Estado de São Paulo, Pessoa Jurídica de Die	reito
Público, inscrita no CNPJ/MF sob nº. 45.195.963/0001-26, com sede na Praça Nove de Julho, nº. 202	, na
cidade de Areias, devidamente representada pelo Senhor Prefeito Municipal, PAULO HENRIQUE DE SO	ÚZA
COUTINHO, portador da cédula de identidade RG 23.345.528 - SSP-SP e inscrito no CPF/MF sob	no.
118.142.808-47, brasileiro, casado, empresário, residente e domiciliado nesta cidade, na Rua Comendo	ador
Sampaio, n.º 222 - Centro, denominada simplesmente "CONTRATANTE", e a emp	resa
, inscrita no CNPJ sob n.º, com sede	na
, n.º,, representada na forma de seu contrato se	
pelo Sr(a.), RG nº e CPF nº, na qualidade de vencedora	
Pregão n.º 001/2017, doravante denominada CONTRATADA, nos termos da Lei Federal n.º 8.666, de 2	
junho de 1993, e alterações, Lei Federal Nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e Decreto Municipa	ıl no
005/2009, firmam o presente contrato com as seguintes cláusulas:	

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1. OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS COM ENTREGA PARCELADA PARA MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR CONFORME O TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NESTE EDITAL E ANEXOS.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
1	ARROZ AGULHINHA _ Polido, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Pacotes de 5 quilos.	Pacote	1.300	KŞ ONZI	R\$ IVIAL
2	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 _ Classe carioquinha, em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Embalagem de 1 quilo.	Quilo	2.000		
3	Fubá de milho; de 1ª qualidade, fina, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 263, de 22/09/05 e	Quilo	500		



Areias

	geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais			
4	Óleo de soja refinado tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de	Unidade	540	
	desodorização – embalagem 900 ml. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.			
5	Gelatina- Gelatina em pó, em pacote de 01 quilo cada, em sabores variados. Prazo de validade mínimo de 6 meses contar da data da entrega do produto.	Quilo	800	
6	Açúcar refinado - Nacional de primeira qualidade; obtido da cana-de-açúcar; com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99% P/P e umidade máxima de 0,3% P/P; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em embalagem plástica atóxica, com informação nutricional; validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-52/53 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 01 Quilograma.	Quilo	4.000	
7	MARGARINA – Com 80% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA Embalagem de 500 gramas.	Pote	2.000	
8	Farinha de trigo especial, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e sãos, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p – embalagem 10x1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.	Quilo	800	
9	Farinha de mandioca torrada, devendo obedecer à legislação vigente – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.	Quilo	280	
10	Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O	Quilo	350	





	produto não poderá ter a data de fabricação anterior a				
	45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.				
11	Fermento em pó químico, produto formado de				
	substâncias químicas que por influência do calor e/ou	Unidade	480		
	umidade produz desprendimento gasoso capaz de				
	expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou				
	féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade.				
	Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio,				
	carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem				
	500g. O				
	produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O				
	produto não poderá ter a data de fabricação anterior a				
- 40	45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.	0 11	200		
12	Alho Nacional / Argentino Descascado (Kg).	Quilo	380		
	Classificação/Características gerais: deverá ser				
	procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser				
	de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido,				
	com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie,				
	estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou				
	, , ,				
	mecânica que afete a sua aparência. Embalagens: de 1 kg (Conforme Legislação Vigente). Transporte: em				
	veículo fechado, de forma que os produtos fiquem				
	protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Unidade de				
	fornecimento: embalagem de 1kg				
13	Gelatina em pó diet - Gelatina em pó diet, sem adição de	Unidade	60		
	açúcar, caixinha com 40g cada, em sabores variados.	•			
	Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data				
	da entrega do produto.				
14	Macarrão tipo "parafuso" de melhor qualidade - O	Pacote	950		
	macarrão deverá ser fabricadas a partir de matérias				
	primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e				
	parasitos; admitindo umidade máxima de 13%;				
	acondicionado em saco plástico transparente, atóxico,				
	com informação nutricional; com validade mínima de 10				
	meses a partir da data de entrega. Será permitido o				
	enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O				
	macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la				
	antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado				
	ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo				
	com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS),				
	(RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS),				
	(PORT.540/97 SVS). UNIDADE DE FORNECIMENTO:				
1-	Pacote 500 Gramas.	Doc-t-	050		
15	Macarrão tipo "vara" de melhor qualidade - O macarrão	Pacote	950		
	deverá ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos;				
	admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em				
	saco plástico transparente, atóxico, com informação				
	nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir				
	da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do				
	produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser				
	colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e				
	não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas				
	condições deverão estar de acordo com o				
	(RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS),				
	(RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS),				
1		İ	i	1	1





16 OVO DE GALINHA, classe A, tipo 3 grande, Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, Integro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem apropriada com 12 unidades. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal-RISPOA/MA Resolução nº 105 de 05/7/91 - CIPOA/MA 17 CEBOLA Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas,firmes e bem desenvolvidos de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa . kg 18 Batata Inglesa, de primeira qualidade, in natura, compacta e firme, parseentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. 19 Adoçante de stevia 75mL. Frasco 05 Achocolatado em po — Mistura de cacau em pó solúvel, açúcar, podendo conter leite em pó ou não, extrato de malte ou maltodextrina, sal, com, no mínimo 7 (sete) vitaminas, ferro. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade. O produto deve ser acondicionado em embalagem atóxica, intacta, com informação nutricional; prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: embalagens em pacotes, potes lngedientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais, ferro, zinco, selênio/Vtaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12,Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silicio. 22 ARROZ INTEGRAL Longo fino, tipo lintegral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, a condicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do pro		Pacote 500 Gramas.			
fresco de ave galinácea, tipo grande, integro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem apropriada com 12 unidades. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA Resolução nº 105 de 05/7/91 - CIPOA/MA Resolução 12/78 da cnnpa . Ig 18 Batata Inglesa, de primeira qualidade, in natura, compacta e firme, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. 19 Adoçante de stevia 75mL Frasco 05 Achocolatado em pó – Mistura de cacau em pó solúvel, açúcar, podendo conter leite em pó ou não, extrato de malte ou maltodextrina, sal, com, no mínimo 7 (sete) vitaminas, ferro. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade. O produto deve ser acondicionado em embalagem atóxica, intacta, com informação nutricional; prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: embalagens em pacotes, potes 20 ou latas de 400g. 21 ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL DIET - EMBALAGEM ZIOGR Validade mínima: 12 meses Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais, ferro, zinco, selênioVitaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácidio fólico, B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silicio. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo 1integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, a condicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantid	16		Dúzia	1.500	
manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormals; acondicionados em embalagem apropriada com 12 unidades. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal-RISPOA/MA Resolução nº 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA 17 CEBOLA _ Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecánicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. kg 18 Batata Inglesa, de primeira qualidade, in natura, compacta e firme, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. 19 Adoçante de stevia 75mL. Achocolatado em pó – Mistura de cacau em pó solúvel, açúcar, podendo conter leite em pó ou não, extrato de malte ou maltodextrina, sal, com, no mínimo 7 (sete) vitaminas, ferro. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade. O produto deve ser acondicionado em embalagem atóxica, intacta, com informação nutricional; prazo de validade. Validade mínima de 6 messes a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: embalagens em pacotes, potes ou latas de 400g. 21 ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL DIET - EMBALAGEM ZIOGR Validade mínima: 12 meses ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais, ferro, zinco, selênioVitaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12.Edulcorantes artificais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silico. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo 1 integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá	-5		Dazia	1.500	
acondicionados em embalagem apropriada com 12 unidades. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA Resolução n° 05 de 05//91 - CIPOA/MA Resolução n° 05 de 05//91 - CIPOA/MA Produção n° 05 de 05//91 - CIPOA/MA Resolução n° 05 de 05//91 - CIPOA/MA Resolução n° 05 de 05//91 - CIPOA/MA Produção 12/78 da cnipa . kg defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos de acordo com a resolução 12/78 da cnipa . kg de primeira qualidade, in natura, compacta e firme, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. 19 Adoçante de stevia 75mL Frasco 05 Achocolatado em pó — Mistura de cacau em pó solúvel, apúcar, podendo conter leite em pó ou não, extrato de malte ou maltodextrina, sal, com, no mínimo 7 (sete) vitaminas, ferro. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade. O produto deve ser acondicionado em embalagem atóxica, intacta, com informação nutricional; prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: embalagens em pacotes, potes largedientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais, ferro, zinco, selênioVitaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antimuencatante disidiod de silicio. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo 1integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de	ļ				
devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal-RISPOA/MA Resolução n° 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA 17 CEBOLA Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos de acordo com a resolução 12/78 da cnipa . kg 18 Batata Inglesa, de primeira qualidade, in natura, compacta e firme, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parastos e larvas. 19 Adoçante de stevia 75mL. Achocolatado em pó – Mistura de cacau em pó solúvel, apúcar, podendo conter leite em pó ou não, extrato de malte ou maltodextrina, sal, com, no mínimo 7 (sete) vitaminas, ferro. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade. O produto deve ser acondicionado em embalagem atóxica, intacta, com informação nutricional; prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: embalagens em pacotes, potes 20 ou latas de 400g. 21 ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL DIET - EMBALAGEM 210GR Validade mínima: 12 meses Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais, ferro, zinco, selênioVitaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, B 6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silicio. 22 ARROZ INTEGRAL Longo fino, tipo lintegral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de					
de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA Resolução n° 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA 17 CEBOLA _ Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. kg 18 Batata Inglesa, de primeira qualidade, in natura, compacta e firme, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. 19 Adoçante de stevia 75mL. Achocolatado em pó – Mistura de cacau em pó solúvel, açúcar, podendo conter leite em pó ou não, extrato de malte ou maltodextrina, sal, com, no mínimo 7 (sete) vitaminas, ferro. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade. O produto deve ser acondicionado em embalagem atóxica, intacta, com informação nutricional; prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: embalagens em pacotes, potes 20 ou latas de 400g. 21 ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL DIET - EMBALAGEM 210GK Validade mínima: 12 meses Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais, ferro, zinco, selêniovitaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, Bé, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12,Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silicio. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo lintegral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de		unidades. Proveniente de avicultor com inspeção oficial,			
Resolução nº 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA 17 CEBOLA _ Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa . kg 18 Batata Inglesa, de primeira qualidade, in natura, compacta e firme, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. 19 Adoçante de stevia 75mL Achocolatado em pó – Mistura de cacau em pó solúvel, açúcar, podendo conter leite em pó ou não, extrato de malte ou maltodextrina, sal, com, no mínimo 7 (sete) vitaminas, ferro. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparado com ingerdientes sãos e limpos de primeira qualidade. O produto deve ser acondicionado em embalagem atóxica, intacta, com informação nutricional; prazo de validade Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: embalagens em pacotes, potes 20 ou latas de 400g. 21 ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL DIET - EMBALAGEM 210GR Validade mínima: 12 meses Ingredientes: maltodextrina, cacau lectinado, minerais, ferro, zinco, selênioVitaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12,Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarians sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silício. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo 1 integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de		devendo atender às exigências do Regulamento interno			
17 CEBOLA Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa . kg 18 Batata linglesa, de primeira qualidade, in natura, compacta e firme, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. 19 Adoçante de stevia 75ml. Frasco 05 Achocolatado em pó – Mistura de cacau em pó solúvel, açúcar, podendo conter leite em pó ou não, extrato de malte ou maltoextrina, sal, com, no mínimo 7 (sete) vitaminas, ferro. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade. O produto deve ser acondicionado em embalagem atóxica, intacta, com informação nutricional; prazo de validade vinima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: embalagens em pacotes, potes 20 ou latas de 400g. 21 ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL DIET - EMBALAGEM 210GR Validade mínima: 12 meses lingredientes: maltodextrina, cacau lectitinado, minerais, ferro, cinco, selênioVitaminas: A,D,E,B,1,B,2,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silício. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo lintegral em sacos plásticos transparentes e a tóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de		de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA			
mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas,firmes e bem desenvolvidos de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa . kg 18 Batata Inglesa, de primeira qualidade, in natura, compacta e firme, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. 19 Adoçante de stevia 75mL. Frasco 05 Achocolatado em pó – Mistura de cacau em pó solúvel, agúcar, podendo conter leite em pó ou não, extrato de malte ou maltodextrina, sal, com, no mínimo 7 (sete) vitaminas, ferro. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade. O produto deve ser acondicionado em embalagem atóxica, intacta, com informação nutricional; prazo de validade. Validade mínima de 6 messes a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: embalagens em pacotes, potes 20 ou latas de 400g. 21 ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÜVEL DIET - EMBALAGEM 210GR Validade mínima: 12 meses Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais, ferro, zinco, selênio Vitaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silicio. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo finnegral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (sels) meses a partir da data de		Resolução n° 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA			
ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas,firmes e bem desenvolvidos de acordo com a resolução 12/78 da cnipa. kg 18 Batata Inglesa, de primeira qualidade, in natura, compacta e firme, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. 19 Adoçante de stevia 75mL. Achocolatado em pó – Mistura de cacau em pó solúvel, açúcar, podendo contre leite em pó ou não, extrato de malte ou maltodextrina, sal, com, no mínimo 7 (sete) vitaminas, ferro. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade. O produto deve ser acondicionado em embalagem atóxica, intacta, com informação nutricional; prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: embalagens em pacotes, potes 20 ou latas de 400g. 21 ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL DIET - EMBALAGEM 210GR Validade mínima: 12 meses Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais, ferro, zinco, selênioVitaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silício. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo 1integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de	17		Quilo	500	
intactas,firmes e bem desenvolvidos de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. kg 18 Bata Inglesa, de primeira qualidade, in natura, compacta e firme, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. 19 Adoçante de stevia 75mL. Achocolatado em pó – Mistura de cacau em pó solúvel, açúcar, podendo conter leite em pó ou não, extrato de malte ou maltodextrina, sal, com, no mínimo 7 (sete) vitaminas, ferro. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade. O produto deve ser acondicionado em embalagema atóxica, intacta, com informação nutricional; prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: embalagens em pacotes, potes 20 ou latas de 400g. 21 ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL DIET - EMBALAGEM 210GR Validade mínima: 12 meses Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais, ferro, zinco, selênioVitaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silicio. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo 1 integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (sels) meses a partir da data de					
resolução 12/78 da cnnpa . kg Batata Inglesa, de primeira qualidade, in natura, compacta e firme, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujúdades, parasitos e larvas. 19 Adoçante de stevia 75mL. Achocolatado em pó – Mistura de cacau em pó solúvel, açúcar, podendo conter leite em pó ou não, extrato de malte ou maltodextrina, sal, com, no mínimo 7 (sete) vitaminas, ferro. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade. O produto deve ser acondicionado em embalagem atóxica, intacta, com informação nutricional; prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: embalagens em pacotes, potes 20 ou latas de 400g. 21 ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL DIET - EMBALAGEM 210GR Validade mínima: 12 meses Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais, ferro, zinco, selênioVitaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silício. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo 1integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de		_			
Batata Inglesa, de primeira qualidade, in natura, compacta e firme, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. 19 Adoçante de stevia 75mL. Achocolatado em pó — Mistura de cacau em pó solúvel, açúcar, podendo conter leite em pó ou não, extrato de malte ou maltodextrina, sal, com, no mínimo 7 (sete) vitaminas, ferro. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade. O produto deve ser acondicionado em embalagem atóxica, intacta, com informação nutricional; prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: embalagens em pacotes, potes 20 ou latas de 400g. 21 ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL DIET - EMBALAGEM 210GR Validade mínima: 12 meses Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais, ferro, zinco, selênioVitaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silício. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo Lintegral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente cos dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de		· ·			
compacta e firme, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. 19 Adoçante de stevia 75mL. Achocolatado em pó – Mistura de cacau em pó solúvel, açúcar, podendo conter leite em pó ou não, extrato de malte ou maltodextrina, sal, com, no mínimo 7 (sete) vitaminas, ferro. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade. O produto deve ser acondicionado em embalagem atóxica, intacta, com informação nutricional; prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: embalagens em pacotes, potes 20 ou latas de 400g. 21 ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL DIET - EMBALAGEM 210GR Validade mínima: 12 meses Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais, ferro, zinco, selênioVitaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silício. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo l'integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de			0.11	2.600	
permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. 19 Adoçante de Stevia 75mL. Frasco 05 Achocolatado em pó – Mistura de cacau em pó solúvel, açúcar, podendo conter leite em pó ou não, extrato de malte ou maltodextrina, sal, com, no mínimo 7 (sete) vitaminas, ferro. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade. O produto deve ser acondicionado em embalagem atóxica, intacta, com informação nutricional; prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: embalagens em pacotes, potes 20 ou latas de 400g. 21 ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL DIET - EMBALAGEM 210GR Validade mínima: 12 meses Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais, ferro, zinco, selénioVitaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silício. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo lintegral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de	18		Quilo	2.600	
conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. 19 Adoçante de stevia 75mL. Achocolatado em pó — Mistura de cacau em pó solúvel, açúcar, podendo conter leite em pó ou não, extrato de malte ou maltodextrina, sal, com, no mínimo 7 (sete) vitaminas, ferro. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade. O produto deve ser acondicionado em embalagem atóxica, intacta, com informação nutricional; prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: embalagens em pacotes, potes 20 ou latas de 400g. 21 ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL DIET - EMBALAGEM 210GR Validade mínima: 12 meses Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais, ferro, zinco, selênioVitaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silício. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo 1integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de					
com ausência de sujidades, parasitos e larvas. 19 Adoçante de stevia 75mL. Achocolatado em pó – Mistura de cacau em pó solúvel, açúcar, podendo conter leite em pó ou não, extrato de malte ou maltodextrina, sal, com, no mínimo 7 (sete) vitaminas, ferro. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade. O produto deve ser acondicionado em embalagem atóxica, intacta, com informação nutricional; prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: embalagens em pacotes, potes 20 ou latas de 400g. 21 ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL DIET - EMBALAGEM 210GR Validade mínima: 12 meses Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais, ferro, zinco, selênioVitaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silício. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo 1integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de					
Adoçante de stevia 75mL. Achocolatado em pó – Mistura de cacau em pó solúvel, açúcar, podendo conter leite em pó ou não, extrato de malte ou maltodextrina, sal, com, no mínimo 7 (sete) vitaminas, ferro. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade. O produto deve ser acondicionado em embalagem atóxica, intacta, com informação nutricional; prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: embalagens em pacotes, potes 20 ou latas de 400g. 21 ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL DIET - EMBALAGEM 210GR Validade mínima: 12 meses Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais, ferro, zinco, selênioVitaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silício. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo lintegral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de					
Achocolatado em pó – Mistura de cacau em pó solúvel, açúcar, podendo conter leite em pó ou não, extrato de malte ou maltodextrina, sal, com, no mínimo 7 (sete) vitaminas, ferro. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade. O produto deve ser acondicionado em embalagem atóxica, intacta, com informação nutricional; prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: embalagens em pacotes, potes 20 ou latas de 400g. 21 ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL DIET - EMBALAGEM 210GR Validade mínima: 12 meses Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais, ferro, zinco, selênioVitaminas: A,D,E,81,82,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silício. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo lintegral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de	19		Frasco	05	
açúcar, podendo conter leite em pó ou não, extrato de malte ou maltodextrina, sal, com, no mínimo 7 (sete) vitaminas, ferro. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade. O produto deve ser acondicionado em embalagem atóxica, intacta, com informação nutricional; prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: embalagens em pacotes, potes 20 ou latas de 400g. 21 ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL DIET - EMBALAGEM 210GR Validade mínima: 12 meses Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais, ferro, zinco, selênioVitaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silício. 22 ARROZ INTEGRAL Longo fino, tipo 1integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de		-		1.200	
malte ou maltodextrina, sal, com, no mínimo 7 (sete) vitaminas, ferro. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade. O produto deve ser acondicionado em embalagem atóxica, intacta, com informação nutricional; prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: embalagens em pacotes, potes ou latas de 400g. 21 ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL DIET - EMBALAGEM 210GR Validade mínima: 12 meses Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais, ferro, zinco, selênioVitaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silício. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo 1integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			
formulação. Deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade. O produto deve ser acondicionado em embalagem atóxica, intacta, com informação nutricional; prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: embalagens em pacotes, potes ou latas de 400g. 21 ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL DIET - EMBALAGEM 210GR Validade mínima: 12 meses Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais, ferro, zinco, selênioVitaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silício. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo 1integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de					
e limpos de primeira qualidade. O produto deve ser acondicionado em embalagem atóxica, intacta, com informação nutricional; prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: embalagens em pacotes, potes ou latas de 400g. 21 ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL DIET - EMBALAGEM 210GR Validade mínima: 12 meses Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais, ferro, zinco, selêniovitaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silício. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo 1integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de		vitaminas, ferro. Isento de soja e farinhas em sua			
acondicionado em embalagem atóxica, intacta, com informação nutricional; prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: embalagens em pacotes, potes ou latas de 400g. 21 ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL DIET - EMBALAGEM 210GR Validade mínima: 12 meses Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais, ferro, zinco, selênio/Vitaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silício. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo 1integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de		formulação. Deve ser preparado com ingredientes sãos			
informação nutricional; prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: embalagens em pacotes, potes 20 ou latas de 400g. 21 ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL DIET - EMBALAGEM 210GR Validade mínima: 12 meses Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais, ferro, zinco, selênioVitaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silício. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo 1 integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de					
mínima de 6 meses a contar da data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: embalagens em pacotes, potes ou latas de 400g. 21 ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL DIET - EMBALAGEM 210GR Validade mínima: 12 meses Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais, ferro, zinco, selênioVitaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silício. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo 1integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de		_			
UNIDADE DE FORNECIMENTO: embalagens em pacotes, potes ou latas de 400g. 21 ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL DIET - EMBALAGEM 210GR Validade mínima: 12 meses Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais, ferro, zinco, selênioVitaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silício. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo 1integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de					
potes ou latas de 400g. 21 ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL DIET - EMBALAGEM 210GR Validade mínima: 12 meses Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais, ferro, zinco, selênioVitaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silício. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo 1integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de		=			
21 ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL DIET - EMBALAGEM 210GR Validade mínima: 12 meses Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais, ferro, zinco, selênioVitaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silício. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo 1integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de					
ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL DIET - EMBALAGEM 210GR Validade mínima: 12 meses Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais, ferro, zinco, selênioVitaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silício. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo 1integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de	20	·			
210GR Validade mínima: 12 meses Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais, ferro, zinco, selênioVitaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silício. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo 1integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de			Unidade	15	
Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais, ferro, zinco, selênioVitaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silício. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo 1integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de			Omadac		
ferro, zinco, selênioVitaminas: A,D,E,B1,B2,C, nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silício. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo 1integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de					
nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico, B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silício. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo 1integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de					
aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silício. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo 1integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de					
aromatizante e antiumectante dióxido de silício. 22 ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo 1integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de		B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio,			
ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo 1integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de		aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio,			
plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de					
resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de	22		Quilo	25	
embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de	ļ				
identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de					
número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de	ļ	=			
apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de					
validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de					
entregal De acordo com a resolucão 1777x da conha		entrega. De acordo com a resolução 12/78 da canpa			
Pacote 1kg.	ļ	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •			
23 Aveia em flocos finos, embalada em papel impermeável, Caixas 150	23		Caixas	150	
limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixa					
de papelão, latas de folhas de flandres ou alumínio					
limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, resistentes					
ou em pacotes plásticos, transparentes, limpos e		ou em pacotes plásticos, transparentes, limpos e			
resistentes que garantam a integridade do produto até	ļ				
o momento do consumo, contendo aproximadamente	ļ	o momento do consumo, contendo aproximadamente			1





	os dados de identificação, procedência, informações				
	nutricionais, número de lote, data de validade,				
	quantidade do produto				
24	TRIGO PARA QUIBE _ Grãos limpos processados	Pacote	250		
	embalagem em sacos plásticos, transparentes, limpos,				
	não violados, resistentes, que garantam a integridade				
	do produto, acondicionados em fardos lacrados.A				
	embalagem deverá conter externamente os dados de				
	identificação, procedência, informações nutricionais,				
	número de lote, quantidade do produto. Deverá				
	apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir				
	da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da				
	cnnpa. Pacote de 500g				
25	Leite em pó sem lactose, sabor original. Ingredientes de	Pacote	10		
25	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Pacole	10		
	origem vegetal, proveniente da proteína isolada de soja,				
	enriquecido com ferro, vitamina A, fósforo, zinco, cálcio,				
	ferro e iodo sem a presença de amido. Rendimento de				
	10 a 12 porções por um. A embalagem não poderá				
	apresentar amassada ou enferrujada e deverá conter				
	data de validade, fabricação e número do lote. Validade				
	mínima de 6 meses a contar da entrega. Emb. de 400g.				
26	Suco Concentrado, sabores diversos. Ingredientes:	Frasco	300		
	acidulante, aroma natural da própria fruta, sem adição				
	de açúcar. Dispensa refrigeração. Embalagem pet com				
	registro no Ministério da Agricultura para cada sabor.				
	Validade mínima de 6 meses. Emb. de 1 L. Sabor:				
	maracujá. Porcentagem de suco por diluição: Sabor				
	maracujá 6,1%,				
27	Suco Concentrado, sabores diversos. Ingredientes:,	Frasco	300		
	acidulante, aroma natural da própria fruta, sem adição				
	de açúcar. Dispensa refrigeração. Embalagem pet com				
	registro no Ministério da Agricultura para cada sabor.				
	Validade mínima de 6 meses. Emb. de 1 L. Sabores:				
	uva/manga. Porcentagem de suco por diluição: Sabor				
	manga 25,4%,.				
28	Suco Concentrado, sabores diversos. Ingredientes:,	Frasco	300		
	acidulante, aroma natural da própria fruta, sem adição	114300	300		
	de açúcar. Dispensa refrigeração. Embalagem pet com				
	registro no Ministério da Agricultura para cada sabor.				
	Validade mínima de 6 meses. Emb. de 1 L. Sabores:				
	goiaba , abacaxi Porcentagem de suco por diluição:				
	sabor goiaba 15,8%, sabor abacaxi,		200		
29	Suco Concentrado, sabores diversos. Ingredientes:,	Frasco	300		
	acidulante, aroma natural da própria fruta, sem adição				
	de açúcar. Dispensa refrigeração. Embalagem pet com				
	registro no Ministério da Agricultura para cada sabor.				
	Validade mínima de 6 meses. Emb. de 1 L. Sabores:				
	caju. Porcentagem de suco por diluição: sabor caju 10%				
30	Suco Concentrado, sabores diversos. Ingredientes: no	Frasco	300		
	mínimo 60 a 90% polpa de fruta, acidulante, aroma				
	natural da própria fruta, sem adição de açúcar. Dispensa				
	refrigeração. Embalagem pet com registro no Ministério				
	da Agricultura para cada sabor. Validade mínima de 6				
	meses. Emb. de 500 ml. Sabores: pêssego e laranja.				
31	Ervilhas em sache, produto preparado com ervilhas com	Sache	250		
	grãos íntegros e não quebradiços, previamente	Jacric			
	debulhadas, envazadas em saches praticamente cruas,				
				i i	i e



reias Progresso e Honestidade

			1		,
	tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados os recipientes utilizados a fim				
	de evitar a sua alteração. A validade mínima de 6 meses				
	a contar da entrega. – embalagem 200 gr.,				
	acondicionadas em caixas com 24 unidades				
32	Milho verde em conserva - simples grãos inteiros,	Sache	250		
	imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração				
	uniformes. Produto preparado com grãos de milho				
	previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-				
	cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada,				
	submetidos a processo tecnológico adequado, antes ou				
	depois de hermeticamente fechados nos recipientes				
	utilizados a fim de evitar sua alteração. Estar isento de				
	fermentação e de indicadores de processamento				
	defeituoso, sem corantes artificiais, isento de sujidades				
	e fermentação não devem estar amassados;				
	enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem				
	soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos;				
	não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na				
	parte interna. Embalagem sache 200g.				
33	Molho de soja tipo shoyu, obtido pela fermentação do	Unidade	60		
	cozimento da soja e outros cereais como arroz e milho,				
	podendo ser adicionado de outras substâncias				
	alimentícias permitidas por padrões legais, atendendo				
	as condições gerais da NTA do Código Sanitário				
	Municipal de Alimentos.Recipiente de vidro ou plástico				
	resistente, acondicionado aproximadamente 1.000 ml				
	do produto, devidamente rotulado e identificado nos				
	aspectos qualitativo, quantitativo, prazo de validade,				
	marca, procedência de fabricação e demais dados				
	conforme as disposições da legislação vigente,				
	reembalado de acordo com a praxe do fabricante. O				
	produto deverá apresentar no minimo 06 (seis) meses de validade a partir da data de entrega.				
34	Orégano - Nacional de primeira qualidade. Em folhas	Pacote	100		
34	secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; grãos	racote	100		
	sãos e limpos; de coloração verde pardacenta; com				
	cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e				
	materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em				
	saco plástico transparente, atóxico, resistente e				
	hermeticamente vedado; validade mínima 12 meses a				
	contar da data de entrega; suas condições deverão estar				
	de acordo com a NTA-70(DECRETO12486 DE 20/10/78.				
ļ	UNIDADE DE FORNECIMENTO: pacote 250 Gramas.		1		
	Vinagre de vinho branco. Produto obtido	Frasco	250		
	exclusivamente a partir do fermentado do vinho.				
35	Acondicionado em frasco plástico, com tampa não violada, hermeticamente fechada, contendo informação				
35	nutricional. Validade mínima de 10 meses a contar da				
	data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Frasco				
	de 750 mililitros.				
36	LEITE FLUIDO PASTEURIZADO tipo "b" integral	Litro	7.000		
	homogeneizado. Teor de gorduras de 3%. embalagem				
	contendo litro, com identificação do produto, marca do				
	fabricante, prazo de validade e capacidade, o produto				
	devera ter registro no ministério da agricultura e/ou				
•			•	•	





37	PÃO TIPO FRANCÊS – Formato fusiforme com adição de	Quilo	6.000	
	sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e			
	fermento químico. Deverão ser acondicionadas em			
	sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente			
	de forma que o produto seja entregue íntegro. O			
	produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas			
	após entrega. 50g			
	Carne Bovina – Acém moído – congelada, com no	Quilo	3.300	
	máximo 5% de gordura, sem cartilagem e ossos.			
	Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e			
	transparente. Embalagem de kg. Com o rotulo contendo			
	identificação da empresa, registro no SIF, SIE ou SIM,			
38	identificação, procedência e informações nutricionais do			
	produto, categoria e tipo de carne, com data de			
	fabricação e o prazo de validade máximo de 30 dias.			
	O transporte dos alimentos rapidamente congelados,			
	será efetuado em veículo e equipamentos capazes de			
	manter a temperatura do produto a menos dezoito			
	graus centígrados (-18°C), ou inferior de acordo			
	Resolução CNNPA nº 35, de 27 de dezembro de 1977			
	Carne Bovina – Acém em pedaços, congelada, com no	Quilo	2.000	
	máximo 5% de gordura, sem cartilagem e ossos.	200		
	Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e			
	transparente. Embalagem de kg. Com o rotulo contendo			
	identificação da empresa, registro no SIF, SIE ou SIM,			
39	identificação, procedência e informações nutricionais do			
	produto, categoria e tipo de carne, com data de			
	fabricação e o prazo de validade máximo de 90 dias.			
	O transporte dos alimentos rapidamente congelados,			
	será efetuado em veículo e equipamentos capazes de			
	manter a temperatura do produto a menos dezoito			
	graus centígrados (-18°C), ou inferior de acordo			
	Resolução CNNPA nº 35, de 27 de dezembro de 1977			
	Frango em Pedaços – Coxa e Sobre coxa, congelada,	Quilo	3.500	
	Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e	Quilo	3.300	
	transparente. Embalagem de kg. Com o rotulo contendo			
40	identificação da empresa, registro no SIF, SIE ou SIM,			
70	identificação, procedência e informações nutricionais do			
	produto, categoria e tipo de carne, com data de			
	fabricação e o prazo de validade máximo de 90 dias.			
	O transporte dos alimentos rapidamente congelados,			
	será efetuado em veículo e equipamentos capazes de			
	manter a temperatura do produto a menos dezoito			
	graus centígrados (-18°C), ou inferior de acordo			
	Resolução CNNPA nº 35, de 27 de dezembro de 1977.			
	Lingüiça fina - congelada, Embalagem plástica, flexível,	Quilo	1.300	
	atóxica, resistente e transparente. Embalagem de kg.	Quilo	1.500	
	Com o rotulo contendo identificação da empresa,			
	registro no SIF, SIE ou SIM, identificação, procedência e			
	informações nutricionais do produto, categoria e tipo de			
41	carne, com data de fabricação e o prazo de validade			
41	máximo de 90 dias.			
	O transporte dos alimentos rapidamente congelados,			
	será efetuado em veículo e equipamentos capazes de			
	manter a temperatura do produto a menos dezoito			
	graus centígrados (-18°C), ou inferior de acordo			
	Resolução CNNPA nº 35, de 27 de dezembro de 1977			



Praça Nove de Julho, 202 Centro Tel.: (12) 3107-1200 - Areias - Cep: 12 820 000



	plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. Embalagem de kg. Com o rotulo contendo identificação da empresa, registro no SIF, SIE ou SIM, identificação,			
	procedência e informações nutricionais do produto,			
	categoria e tipo de carne, com data de fabricação e o			
	prazo de validade máximo de 90 dias.			
	O transporte dos alimentos rapidamente congelados,			
	será efetuado em veículo e equipamentos capazes de			
	manter a temperatura do produto a menos dezoito			
	graus centígrados (-18°C), ou inferior de acordo			
43	Resolução CNNPA nº 35, de 27 de dezembro de 1977. Canela em pó	Quilo	50	
45	Canela em po	Quilo	50	
	Café, tipo moído, torrado, extra, embalagem	Pacote	2.552	
	aluminizada interna e externamente, embalado a vácuo			
44.	– crayovac, contendo o selo abic			
45.	Pão careca/Doce com 30 gramas	Quilo	1.500	
46.	Canjica amarela	Quilo	70	
47.	Milho de pipoca	Quilo	40	
48.	Amendoim	Quilo	30	
49.	Coco seco ralado pacote com 100 gramas	Unidade	50	
50.	Polvilho doce	Quilo	60	
51.	Polvilho azedo	Quilo	20	

CLÁUSULA SEGUNDA – DA FORMA DE ENTREGA

- 2.1 A ordem de entrega será imediata e o prazo da entrega inicia-se após a emissão da Ordem de Entrega que será expedida após a assinatura do contrato.
- **2.1.1** A Ordem de Entrega será enviada ao fornecedor por meio de fax e/ou e-mail, a qual deverá ser devolvida a Prefeitura Municipal de Areias, devidamente assinada, datada e com RG do recebedor, por meio do fax 12 3107-9105 e/ou por meio do e-mail: pmareias@uol.com.br no prazo de 01 (um) dia útil, para fins de comprovação do recebimento.
- **2.1.2** O recebimento do instrumento de compra fica condicionada a atualização, pelo fornecedor, de sua regularidade fiscal nos termos do item 6.2.2;
- **2.1.3** Se as certidões apresentadas para habilitação ainda estiverem válidas o fornecedor estará dispensado de atualizá-las.
- **2.2** O fornecedor que convocado, recusar-se injustificadamente em receber a Ordem de Entrega no prazo marcado sofrerá a sanções previstas na Lei 10.520/2002 e na Lei 8.666/93 e suas alterações vigentes.
- 2.3 O prazo máximos de entrega do objeto é de 08 (oito) dias úteis contados da confirmação do recebimento da Ordem de Entrega.
 - 2.3.1 A entrega será em Areias no endereço indicado na Ordem de Entrega.
- 2.3.2 Os produtos pães e leite pasteurizado serão entregues diariamente nas seguintes escolas:



Prefeitura Municipal de Áreias Estado de São Paulo Praça Nove de Julho, 202 Centro Tel.: (12) 3107-1200 - Areias - Cep:12 820 000



EMEF Professor Antonio Pinto de Carvalho Neto localizada na Avenida Siqueira Campos, n.º 605

EMEF Professor Júlio César da Costa Sampaio Filho localizada na Avenida Siqueira Campos, n.º 515 — Centro.

CEMEI Professora Branca de Oliveira Abreu Reis Localizada na Rua Manoel Jordão de Abreu, n.º 08 — Centro.

- 2.3.3 Os Gêneros alimentícios serão entregues semanalmente no Núcleo de Merenda localizado junto ao Prédio da Prefeitura na Praça Nove de Julho, n.º 202 Centro.
- **2.4** Constatadas irregularidades no objeto, esta Prefeitura Municipal, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:
- **a)** se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidade cabíveis;
- **a.1)** na hipótese de substituição, a contratada deverá fazê-la em conformidade com a licitação da Administração, no prazo máximo de **02 (dois)** dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;
- **b)** se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- **b.1)** na hipótese de complementação e/ou incorreções, a Contratada deverá complementar e/ou corrigir em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo de **02 (dois)** dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado

CLÁUSULA TERCEIRA – VIGÊNCIA

O contrato vigerá pelo prazo de 12 (doze) meses ou até a finalização dos produtos.

CLÁUSULA QUARTA – PAG 4.1 – O Preço a ser pago é o)
4.2 – O valor do contrato or	nerará recursos da seguinte	e dotação Orçamentária:
04 04 12.361.0015.2.011 71 - 3.3.90.30.00.00.00.00	- Educação — Não - Programa de Alir	mentação Escolar
04 04 12.361.0015.2.011 72 - 3.3.90.30.00.00.00.00	- Educação — Não - Programa de Alir	mentação Escolar

- **4.3 -** O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias a partir do recebimento da Nota Fiscal devidamente atestada pelo responsável técnico pelo recebimento dos Gêneros licitados e anuência da Prefeitura Municipal de Areias, por meio de cheque nominal ou em conta indicada pela empresa contratada.
- **4.3.1** Na Nota Fiscal deverá constar obrigatoriamente o número do Processo Licitatório e o número do Pregão Presencial, a descrição do produto, quantidade, preco unitário e o valor total.
- **4.4.** Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitado ao contratado, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a esta Prefeitura Municipal no prazo de **24** (vinte e quatro) **horas**.
 - 4.4.1. Caso a contratada não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para



reias Progresso e Honestidade

CLÁUSULA QUINTA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- **5.1**. Fornecer o objeto deste contrato nas condições previstas no Edital do Pregão nº ____/17 e em sua proposta.
- **5.2**. Não ceder ou transferir, total ou parcialmente, o presente contrato a terceiros, sob pena de rescisão.
- **5.3**. Responsabilizar-se pelas operações de transporte, carga e descarga.
- **5.4**. Manter durante toda a execução deste contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação exigida na licitação, apresentando documentação revalidada se algum documento perder a validade.

CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- **6.1**. Cumprir o prazo fixado para realização do pagamento.
- **6.2**. Indicar responsável pelo acompanhamento da execução deste contrato.
- **6.3**. Permitir acesso dos funcionários da **CONTRATADA** ao local determinado para a entrega do objeto contratado.
- **6.4**. Comunicar a **CONTRATADA** sobre qualquer irregularidade no fornecimento do produto.

CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA

7.1. Nos termos do Art. 56 "caput" da Lei Federal Nº. 8.666/93 e demais alterações posteriores, não será exigida da contratada a prestação de garantias.

CLÁUSULA OITAVA – RESCISÃO E SANÇÕES

- **8.1.** Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para este certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito à sanção prevista no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02.
- **8.2.** O não cumprimento das obrigações assumidas no presente contrato ou a ocorrência da hipótese prevista no artigo 78, da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02 autorizam, desde já, o CONTRATANTE a rescindir, unilateralmente, este contrato, independentemente de interpelação judicial, sendo aplicável, ainda, o disposto nos artigos 79 e 80 do mesmo diploma legal, no caso de inadimplência. E ainda será aplicada multa de 10 % sobre o valor total do contrato
- **8.2.1.** Em caso de possível atraso na entrega do objeto por fato superveniente a vontade da Contratada, a Contratada deverá solicitar, por escrito, no prazo de 2 (dois) dias úteis antes da data final, contados do prazo estabelecido inicialmente, a prorrogação do prazo de entrega por igual período, ou seja, por no máximo mais 8 dias úteis. Caso a Contratada não cumpra o prazo inicial e nem o prazo prorrogado aceito pela Contratante, ser-lhe-á aplicada a multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao dia, sobre o valor da contratação, por dia de atraso na entrega do objeto, até o 15º (décimo quinto) dia. Após esse período, a contratada ficará sujeita à sanção prevista no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02.

CLÁUSULA NONA – FORO

- **9.1**. O foro competente para toda e qualquer ação decorrente do presente contrato é o Foro da Comarca de Queluz.
- **9.2.** E, por estarem justas e contratadas, assinam o presente contrato para todos os fins de direito.

Areias, em	de	de 2017.
Aicids, Cili	uc	uc 2017



Prefeitura Municipal de Areias Estado de São Paulo Praça Nove de Julho, 202 Centro Tel.: (12) 3107-1200 - Areias - Cep :12 820 000



CONTRATADA

Testemunhas:		
Nome: RG no:	Nome: RG no:	







ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

Eu _	(nome	completo),	RG	no		representante	legal	da
		(denominação d	da pesso	oa jurídi	ca), CNPJ n ^o)	, DECLARO	, sob
as penas	s da lei, que a empresa c	umpre plename	ente as	exigênci	as e os requ	uisitos de habilitaç	ão previsto	os no
	ento convocatório do Pre r fato impeditivo de sua p		•	•	a Prefeitura	Municipal De Are	eias, inexis	tindo

Data e assinatura do representante legal







ANEXO V

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuíz	zo das sanções e n	nultas p	revistas nes	te ato convoc	catório, qu	ue a
empresa	(denominação	da	pessoa	jurídica),	CNPJ	no
é microemp	resa ou empre	sa de	pequeno	porte, nos	termos	do
enquadramento previsto na Lei Complem declaro conhecer na íntegra, estando apta desempate no procedimento licitatório do Pr	a, portanto, a exer	cer o di	reito de pr	eferência con	no critério	o de

Data e assinatura do representante legal







ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

Eu			(nome	comn	leta)	represe	ntante	lega	al	da	empre	2CA
Lu				ninação da		,,	•		_			•	
n ^o	/17,	da	Prefeitura	•	•	-	• •				_		
			_(denomina	•		•	•					•	
Mini	stério do 1	Traball	no, no que	se refere	à ob	servância	do dispo	osto no	inciso 2	XXXIII	do art	igo 7º	da
Cons	stituição Fe	deral.											

Data e assinatura do representante legal







ANEXO VII – FORMULÁRIO PADRÃO DE PROPOSTA

PREGÃO (PRESENCIAL) nº 001/2017

Processo Licitatório nº 003/2017

1. OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS COM ENTREGA PARCELADA PARA MANTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR CONFORME O TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NESTE EDITAL E ANEXOS.

2. CARACTERÍSTICAS:

_		UNIDADE	QUANT.	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
1	ARROZ AGULHINHA _ Polido, longo fino, tipo 1, em	Pacote	1.300		
_	sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não				
	violados, resistentes, acondicionados em fardos				
	lacrados. A embalagem deverá conter externamente os				
	dados de identificação, procedência, informações				
	nutricionais, número de lote, quantidade do produto,				
	validade mínima de				
	6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo				
	com a resolução 12/78 da cnnpa. Pacotes de 5 quilos.				
2	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 _ Classe carioquinha, em	Quilo	2.000		
_	sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não				
	violados, resistentes. Acondicionados em fardos				
	lacrados. A embalagem deverá conter externamente os				
	dados de identificação, procedência, número de lote,				
	quantidade do produto O produto deverá apresentar				
	validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de				
	entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.				
	Embalagem de 1 quilo.				
	Fubá de milho; de 1ª qualidade, fina, do grão de milho	Quilo	500		
	moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor				
	próprios; com ausência de umidade, fermentação,				
3	ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade				
	mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico				
	transparente, atóxico, contendo 1 kg; e suas condições				
	deverão estar de acordo com a RDC 263, de 22/09/05 e				
	suas alterações. Deve atender às normas de rotulagem				
	geral, nutricional e específicas no respectivo				
	Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação				
	e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo				
	de validade, informações nutricionais				
4	Óleo de soja refinado tipo 1, que sofreu processo	Unidade	540		
•	tecnológico adequado como degomagem, neutralização,				
	clarificação, frigorificação ou não de				
	desodorização – embalagem 900 ml. O produto deverá				
	ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá				
	ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco)				
_	dias da data de entrega.				
5	Gelatina- Gelatina em pó, em pacote de 01 quilo cada,	Quilo	800		
	em sabores variados. Prazo de validade mínimo de 6				
	meses contar da data da entrega do produto.				
6	Açúcar refinado - Nacional de primeira qualidade;	Quilo	4.000		
	obtido da cana-de-açúcar; com aspecto, cor, cheiro				
	próprios, sabor doce; com teor de sacarose mínimo de				



00 000 Fre

fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem plástica atóxica, com informação outricional, validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-S2/S3 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). UNIDADE DE FORNICEMIENTO: Pacote 01 Quilograma. MARGARINIA — Com 80% de lipidios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar sientos de ranço e de outras caracteristicas indesejáveis - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Com registro no ministério da agrícultura, SIF/IDPO AE mebalagem de 500 gramas. 8 Farinha de trigo especial, produto obtido a partir de creal limpo, desgerminado e 36so, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração maxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0.68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p — embalagem 10x1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 9 Farinha de mandioca torrada, devendo obedecer à lejislação vigente — embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 10 Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristis brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de lodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de 10do por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica — embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima e de 8 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterioro		f			
em embalagem plástica atóxica, com informação nutricional; validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-52/53 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 01 Quilograma. MARGARINA - Com 80% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras caracteristicas indesjevies - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, 91/F/DIPOA Embalagem de 500 gramas. 8 Farinha de trigo especial, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e sãos, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar únida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,688. Com no minimo de gúten seco de 6% p/p – embalagem 10x1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 9 Farinha de mandioca torrada, devendo obedecer à legislação vigente – embalagem 1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 10 Sal refinado, lodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98.5% de otoro de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de ácordo com a Legislação referal Específica – embalagem 1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substáncias químicas q					
nutricional; validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-52/53 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 01 Quilograma. MARGARINA — Com 80% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis — embalagem de policitieno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA Embalagem de 500 gramas. 8 Farinha de trigo especial, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e sãos, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p — embalagem 10x18ç. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 9 Farinha de mandioca torrada, devendo obedecer à legislação vigente — embalagem 11kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 10 Sal refinado, lodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de saís de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quillo, de acordo com a Legislação Federal Específica — embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias data de atorde com injuncida de ordo de com dosagens de saís de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de como de como de como					
data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-52/3 (DERETO 12.486 DE 20/10/78). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 01 Quilograma. MARGARINA — Com 80% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras caracteristicas indesejavis - embalagem de policitileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, Deverá apresentar vullidade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA Embalagem de 9500 gramas. 8 Farinha de trigo especial, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e sãos, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p — embalagem 10x1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá etra data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 9 Farinha de mandicina co torrada, devendo o bedecer à legislação vigente — embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 10 Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica — embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substancias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandri mas					
acordo com a NTA-52/93 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 01 Quilograma. MARGARINA — Com 80% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis - embalagem de polietieno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) messa a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA Embalagem de 500 gramas. 8 Farinha de trigo especial, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e sãos, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, chiero e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p — embalagem 10x18g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 9 Farinha de mandioca torrada, devendo obedecer à legislação vigente — embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 10 Sal refinado, lodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica — embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias data de atordo com o ingrediente bicarbonato de sodio. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de ecácio e fosfato monocálcico — embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto deverá ter v					
20/10/78). UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 01 Quilograma. MARGARINA - Com 80% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis - embalagem de politetileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da 7 agricultura, SIF/DIPOA Embalagem de 500 gramas. 8 Farinha de trigo especial, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e sãos, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p - embalagem 10x1kg. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 9 Farinha de mandioca torrada, devendo obedecer à legislação vigente - embalagem 1 kg. O produto deverá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 10 Sal refinado, loadado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de asis de lodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica - embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto deverá ter validade mínima de 08 de secondo com a Legislação federal Específica - embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 de secondo com com como consecuencia de condo com consecuencia de condo como consecuencia de condo como		9 '			
Quilograma.					
MARGARINA — Com 80% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis - embalagem de politetileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedênica, informações nutricionais, número de lote, Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Com registro no ministério da agricultura, SIP/DIPOA Embalagem de 500 gramas. 8 Farinha de trigo especial, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e sãos, siento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p — embalagem 10x1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 9 Farinha de mandioca torrada, devendo obedecer à legislação vigente — embalagem 1 kg. O produto deverá ter aldata de entrega. 10 Sal refinado, lodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica — embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O					
isentos de ranço e de outras características indesejáveis - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionals, número de lote, Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA Embalagem de 500 gramas. 8			Pote	2.000	
- embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, Sir/DIPOA Embalagem de 500 gramas. 8 Farinha de trigo especial, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e sãos, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar umida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p – embalagem 10x1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 9 Farinha de mandioca torrada, devendo obedecer à legislação vigente – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 10 Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O		sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar			
apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA Embalagem de 500 gramas. 8 Farinha de trigo especial, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e sãos, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p – embalagem 10x1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 9 Farinha de mandioca torrada, devendo obedecer à legislação vigente – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto deverá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 10 Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quillo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O		isentos de ranço e de outras características indesejáveis			
conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA Embalagem de 500 gramas. 8 Farinha de trigo especial, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e sãos, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p – embalagem 10x1kg. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 9 Farinha de mandioca torrada, devendo obedecer à legislação vigente – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 10 Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de de númima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O					
procedência, informações nutricionais, número de lote, Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA Embalagem de 500 gramas. 8 Farinha de trigo especial, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e sãos, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p — embalagem 10x1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 9 Farinha de mandioca torrada, devendo obedecer à legislação vigente — embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto deverá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 10 Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica — embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O					
Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA Embalagem de 500 gramas. 8 Farinha de trigo especial, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e sãos, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p – embalagem 10x1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 9 Farinha de mandioca torrada, devendo obedecer à legislação vigente – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 10 Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O					
partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA Embalagem de 500 gramas. 8 Farinha de trigo especial, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e sãos, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p – embalagem 10x1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) días da data de entrega. 9 Farinha de mandioca torrada, devendo obedecer à legislação vigente – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto mão poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) días da data de entrega. 10 Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de antrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O					
7 agricultura, SIF/DIPOA Embalagem de 500 gramas. 8 Farinha de trigo especial, produtto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e sãos, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p – embalagem 10x1kg. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 9 Farinha de mandioca torrada, devendo obedecer à legislação vigente – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 10 Sal refinado, ioudado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto máo poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O					
Farinha de trigo especial, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e sãos, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p — embalagem 10x1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 9 Farinha de mandioca torrada, devendo obedecer à legislação vigente — embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 10 Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica — embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto deverá ter adata de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O	_				
cereal limpo, desgerminado e sãos, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p – embalagem 10x1kg. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 9 Farinha de mandioca torrada, devendo obedecer à legislação vigente – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto dado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto deverá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 10 Eremento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O			Ouilo	900	
prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p – embalagem 10x1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 9 Farinha de mandioca torrada, devendo obedecer à legislação vigente – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 10 Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de câlcio e fosfato monocâlcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O	ð		Quilo	800	
poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p – embalagem 10x1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 9 Farinha de mandioca torrada, devendo obedecer à legislação vigente – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 10 Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O					
aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p – embalagem 10x1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 9 Farinha de mandioca torrada, devendo obedecer à legislação vigente – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto deverá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 10 Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O					
Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p – embalagem 10x1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 9 Farinha de mandioca torrada, devendo obedecer à legislação vigente – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 10 Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O					
de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p – embalagem 10x1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 9 Farinha de mandioca torrada, devendo obedecer à legislação vigente – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 10 Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O					
10x1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 9 Farinha de mandioca torrada, devendo obedecer à legislação vigente – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 10 Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O					
meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 9 Farinha de mandioca torrada, devendo obedecer à legislação vigente – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 10 Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O		Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p – embalagem			
anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 9 Farinha de mandioca torrada, devendo obedecer à legislação vigente – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 10 Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O		10x1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08			
9 Farinha de mandioca torrada, devendo obedecer à legislação vigente – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 10 Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O		meses. O produto não poderá ter a data de fabricação			
legislação vigente – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 10 Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O					
ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 10 Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O	9		Quilo	280	
ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 10 Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O					
dias da data de entrega. 10 Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O					
10 Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O					
cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O		ulas da data de entrega.			
sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O	10		Quilo	350	
mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O					
com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O					
produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O					
produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O					
45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. 11 Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O					
Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O					
substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O		12 (4 = 2 - 100 a 2 - 100 a 2 a a a a a a a a a a a a a a a a a			
umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O	11				
expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O			Unidade	480	
féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O	1				
Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O					
carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O					
500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O					
produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O					
		=			
produto não podera ter a data de fabricação anterior a l		produto não poderá ter a data de fabricação anterior a			
45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.					
12 Alho Nacional / Argentino Descascado (Kg). Quilo 380	12		Quilo	380	
Classificação/Características gerais: deverá ser		= : : : : : : : : : : : : : : : : : : :	,		
procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser					



reias Progresso e Honestidade

	com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou			
	mecânica que afete a sua aparência. Embalagens: de 1 kg (Conforme Legislação Vigente). Transporte: em			
	veículo fechado, de forma que os produtos fiquem			
	protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Unidade de fornecimento: embalagem de 1kg			
	Gelatina em pó diet - Gelatina em pó diet, sem adição de	Unidade	60	
13	açúcar, caixinha com 40g cada, em sabores variados.			
	Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data			
	da entrega do produto. Macarrão tipo "parafuso" de melhor qualidade - O	Pacote	950	
	macarrão deverá ser fabricadas a partir de matérias	racote	330	
	primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e			
	parasitos; admitindo umidade máxima de 13%;			
	acondicionado em saco plástico transparente, atóxico,			
	com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o			
	enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O			
	macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la			
	antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado			
14	ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS),			
	(RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS),			
	(PORT.540/97 SVS). UNIDADE DE FORNECIMENTO:			
	Pacote 500 Gramas.			
15	Macarrão tipo "vara" de melhor qualidade - O macarrão	Pacote	950	
	deverá ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos;			
	admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em			
	saco plástico transparente, atóxico, com informação			
	nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir			
	da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser			
	colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e			
	não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas			
	condições deverão estar de acordo com o			
	(RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS),			
	(PORT.540/97 SVS). UNIDADE DE FORNECIMENTO:			
	Pacote 500 Gramas.			
16	OVO DE GALINHA, classe A, tipo 3 grande. Produto	Dúzia	1.500	
16	fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem			
	manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais;			
	acondicionados em embalagem apropriada com 12			
	unidades. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno			
	de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA			
	Resolução n° 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA			
17	CEBOLA Não brotada, sem danos fisiológicos ou	Quilo	500	
	mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes,			
	intactas, firmes e bem desenvolvidos de acordo com a			
	resolução 12/78 da cnnpa . kg			
18	Batata Inglesa, de primeira qualidade, in natura,	Quilo	2.600	
I	compacta e firme, apresentando grau de maturação que		1	[



reias Progresso Honestidado

	conservação em condições adequadas para o consumo,			
	com ausência de sujidades, parasitos e larvas.			
19	Adoçante de stevia 75mL.	Frasco	05	
	Achocolatado em pó – Mistura de cacau em pó solúvel,	Pacote	1.200	
20	açúcar, podendo conter leite em pó ou não, extrato de			
	malte ou maltodextrina, sal, com, no mínimo 7 (sete)			
	vitaminas, ferro. Isento de soja e farinhas em sua			
	formulação. Deve ser preparado com ingredientes sãos			
	e limpos de primeira qualidade. O produto deve ser			
	acondicionado em embalagem atóxica, intacta, com			
	informação nutricional; prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.			
	UNIDADE DE FORNECIMENTO: embalagens em pacotes,			
	potes			
	ou latas de 400g.			
21	ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL DIET - EMBALAGEM	Unidade	15	
21	210GR Validade mínima: 12 meses			
	Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, minerais,			
	ferro, zinco, selênioVitaminas: A,D,E,B1,B2,C,			
	nicotinamida, B6, ácido pantotêncio, ácido fólico,			
	B12.Edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio,			
	aspartame, sacarina sódica, acisulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silício.			
	ARROZ INTEGRAL _ Longo fino, tipo 1integral em sacos	Quilo	25	
22	plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados,	Quiio		
	resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A			
	embalagem deverá conter externamente os dados de			
	identificação, procedência, informações nutricionais,			
	número de lote, quantidade do produto. Deverá			
	apresentar			
	validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de			
	entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnnpa Pacote 1kg.			
	Aveia em flocos finos, embalada em papel impermeável,	Caixas	150	
23	limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixa	Canas	150	
	de papelão, latas de folhas de flandres ou alumínio			
	limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, resistentes			
	ou em pacotes plásticos, transparentes, limpos e			
	resistentes que garantam a integridade do produto até			
	o momento do consumo, contendo aproximadamente			
	500 gramas. A embalagem deverá conter externamente			
	os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade,			
	quantidade do produto			
24	TRIGO PARA QUIBE _ Grãos limpos processados	Pacote	250	
	embalagem em sacos plásticos, transparentes, limpos,			
	não violados, resistentes, que garantam a integridade			
	do produto, acondicionados em fardos lacrados.A			
	embalagem deverá conter externamente os dados de			
	identificação, procedência, informações nutricionais,			
	número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir			
	da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da			
	cnnpa. Pacote de 500g			
25	Leite em pó sem lactose, sabor original. Ingredientes de	Pacote	10	
	origem vegetal, proveniente da proteína isolada de soja,			
	enriquecido com ferro, vitamina A, fósforo, zinco, cálcio,			





	,			
]	10 a 12 porções por um. A embalagem não poderá		1	
	apresentar amassada ou enferrujada e deverá conter			
	data de validade, fabricação e número do lote. Validade			
	mínima de 6 meses a contar da entrega. Emb. de 400g.			
	Suco Concentrado, sabores diversos. Ingredientes:	Frasco	300	
26	acidulante, aroma natural da própria fruta, sem adição			
	de açúcar. Dispensa refrigeração. Embalagem pet com			
	registro no Ministério da Agricultura para cada sabor.			
	Validade mínima de 6 meses. Emb. de 1 L. Sabor:			
	maracujá. Porcentagem de suco por diluição: Sabor			
	maracujá 6,1%,			
27	Suco Concentrado, sabores diversos. Ingredientes:,	Frasco	300	
	acidulante, aroma natural da própria fruta, sem adição			
	de açúcar. Dispensa refrigeração. Embalagem pet com			
	registro no Ministério da Agricultura para cada sabor.			
	Validade mínima de 6 meses. Emb. de 1 L. Sabores:			
	uva/manga. Porcentagem de suco por diluição: Sabor			
	manga 25,4%,.			
20	Suco Concentrado, sabores diversos. Ingredientes:,	Frasco	300	
28	acidulante, aroma natural da própria fruta, sem adição			
	de açúcar. Dispensa refrigeração. Embalagem pet com			
	registro no Ministério da Agricultura para cada sabor.			
	Validade mínima de 6 meses. Emb. de 1 L. Sabores:			
	goiaba , abacaxi Porcentagem de suco por diluição:			
	sabor goiaba 15,8%, sabor abacaxi,			
	Suco Concentrado, sabores diversos. Ingredientes:,	Frasco	300	
29	acidulante, aroma natural da própria fruta, sem adição	114300	300	
	de açúcar. Dispensa refrigeração. Embalagem pet com			
	registro no Ministério da Agricultura para cada sabor.			
	Validade mínima de 6 meses. Emb. de 1 L. Sabores:			
	caju. Porcentagem de suco por diluição: sabor caju 10%			
30	Suco Concentrado, sabores diversos. Ingredientes: no	Frasco	300	
	mínimo 60 a 90% polpa de fruta, acidulante, aroma			
	natural da própria fruta, sem adição de açúcar. Dispensa			
	refrigeração. Embalagem pet com registro no Ministério			
	da Agricultura para cada sabor. Validade mínima de 6			
	meses. Emb. de 500 ml. Sabores: pêssego e laranja.			
	Finally and sook a wood to be a series and the	Col	250	
	Ervilhas em sache, produto preparado com ervilhas com	Sache	250	
31	grãos íntegros e não quebradiços, previamente			
	debulhadas, envazadas em saches praticamente cruas,			
	reidratadas ou pré-cozidas, submetida a processo			
	tecnológico adequado antes ou depois de			
	hermeticamente fechados os recipientes utilizados a fim			
	de evitar a sua alteração. A validade mínima de 6 meses			
	a contar da entrega. – embalagem 200 gr.,			
	acondicionadas em caixas com 24 unidades			
	Milho verde em conserva - simples grãos inteiros,	Sache	250	
	imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração			
	uniformes. Produto preparado com grãos de milho			
32	previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-			
32	cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada,			
	submetidos a processo tecnológico adequado, antes ou			
	depois de hermeticamente fechados nos recipientes			
	utilizados a fim de evitar sua alteração. Estar isento de			
	fermentação e de indicadores de processamento			
				i



reias Progresso e Honestidade

	enferrujados e estufados; não devem conter				
	perfurações; principalmente nas costuras; não devem				
	soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos;				
	não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na				
	parte interna. Embalagem sache 200g.	Unidade	60		
	Molho de soja tipo shoyu, obtido pela fermentação do cozimento da soja e outros cereais como arroz e milho,	Unidade	60		
	podendo ser adicionado de outras substâncias				
	alimentícias permitidas por padrões legais, atendendo				
	as condições gerais da NTA do Código Sanitário				
	Municipal de Alimentos.Recipiente de vidro ou plástico				
	resistente, acondicionado aproximadamente 1.000 ml				
	do produto, devidamente rotulado e identificado nos				
33	aspectos qualitativo, quantitativo, prazo de validade,				
	marca, procedência de fabricação e demais dados				
	conforme as disposições da legislação vigente,				
	reembalado de acordo com a praxe do fabricante. O				
	produto deverá apresentar no minimo 06 (seis) meses				
	de validade a partir da data de entrega.				
	Orégano - Nacional de primeira qualidade. Em folhas	Pacote	100		
	secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; grãos				
34	sãos e limpos; de coloração verde pardacenta; com				
34	cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e				
	materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em				
	saco plástico transparente, atóxico, resistente e				
	hermeticamente vedado; validade mínima 12 meses a				
	contar da data de entrega; suas condições deverão estar				
	de acordo com a NTA-70(DECRETO12486 DE 20/10/78.				
	UNIDADE DE FORNECIMENTO: pacote 250 Gramas.				
35	Vinagre de vinho branco. Produto obtido	Frasco	250		
	exclusivamente a partir do fermentado do vinho.				
	Acondicionado em frasco plástico, com tampa não				
	violada, hermeticamente fechada, contendo informação				
	nutricional. Validade mínima de 10 meses a contar da				
	data de entrega. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Frasco				
	de 750 mililitros.	l itua	7.000		
36	LEITE FLUIDO PASTEURIZADO _ tipo "b" integral	Litro	7.000		
	homogeneizado. Teor de gorduras de 3%. embalagem				
	contendo litro, com identificação do produto, marca do				
	fabricante, prazo de validade e capacidade, o produto devera ter registro no ministério da agricultura e/ou				
	ministério da saúde.litro				
	PÃO TIPO FRANCÊS – Formato fusiforme com adição de	Quilo	6.000		
37	sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e	Quilo	0.000		
	fermento químico. Deverão ser acondicionadas em				
	sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente				
	de forma que o produto seja entregue íntegro. O				
	produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas				
	após entrega. 50g				
	Carne Bovina – Acém moído – congelada, com no	Quilo	3.300		
38	máximo 5% de gordura, sem cartilagem e ossos.	•			
30	Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e				
	transparente. Embalagem de kg. Com o rotulo contendo				
	identificação da empresa, registro no SIF, SIE ou SIM,				
	identificação, procedência e informações nutricionais do				
	produto, categoria e tipo de carne, com data de				
	fabricação e o prazo de validade máximo de 30 dias.				
	·	•	•	•	•



reias Progresso e Honestidade

	será efetuado em veículo e equipamentos capazes de manter a temperatura do produto a menos dezoito				
	graus centígrados (-18°C), ou inferior de acordo				
	Resolução CNNPA nº 35, de 27 de dezembro de 1977				
	Carne Bovina – Acém em pedaços, congelada, com no	Quilo	2.000		
	máximo 5% de gordura, sem cartilagem e ossos.				
	Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. Embalagem de kg. Com o rotulo contendo				
	identificação da empresa, registro no SIF, SIE ou SIM,				
	identificação, procedência e informações nutricionais do				
39	produto, categoria e tipo de carne, com data de				
39	fabricação e o prazo de validade máximo de 90 dias.				
	O transporte dos alimentos rapidamente congelados,				
	será efetuado em veículo e equipamentos capazes de manter a temperatura do produto a menos dezoito				
	graus centígrados (-18°C), ou inferior de acordo				
	Resolução CNNPA nº 35, de 27 de dezembro de 1977				
	Frango em Pedaços – Coxa e Sobre coxa, congelada,	Quilo	3.500		
	Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e				
	transparente. Embalagem de kg. Com o rotulo contendo				
	identificação da empresa, registro no SIF, SIE ou SIM, identificação, procedência e informações nutricionais do				
40	produto, categoria e tipo de carne, com data de				
40	fabricação e o prazo de validade máximo de 90 dias.				
	O transporte dos alimentos rapidamente congelados,				
	será efetuado em veículo e equipamentos capazes de				
	manter a temperatura do produto a menos dezoito graus centígrados (-18°C), ou inferior de acordo				
	Resolução CNNPA nº 35, de 27 de dezembro de 1977.				
	Lingüiça fina - congelada, Embalagem plástica, flexível,	Quilo	1.300		
	atóxica, resistente e transparente. Embalagem de kg.				
	Com o rotulo contendo identificação da empresa,				
	registro no SIF, SIE ou SIM, identificação, procedência e informações nutricionais do produto, categoria e tipo de				
41	carne, com data de fabricação e o prazo de validade				
	máximo de 90 dias.				
	O transporte dos alimentos rapidamente congelados,				
	será efetuado em veículo e equipamentos capazes de				
	manter a temperatura do produto a menos dezoito graus centígrados (-18°C), ou inferior de acordo				
	Resolução CNNPA nº 35, de 27 de dezembro de 1977				
	Peito de Frango sem cartilagem, congelada, Embalagem	Quilo	1.000		
	plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.				
	Embalagem de kg. Com o rotulo contendo identificação				
	da empresa, registro no SIF, SIE ou SIM, identificação, procedência e informações nutricionais do produto,				
	categoria e tipo de carne, com data de fabricação e o				
42	prazo de validade máximo de 90 dias.				
	O transporte dos alimentos rapidamente congelados,				
	será efetuado em veículo e equipamentos capazes de				
	manter a temperatura do produto a menos dezoito graus centígrados (-18°C), ou inferior de acordo				
	Resolução CNNPA nº 35, de 27 de dezembro de 1977.				
43	Canela em pó	Quilo	50		
1	Café, tipo moído, torrado, extra, embalagem	Pacote	2.552	l	1





	– crayovac, contendo o selo abic			
45.	Pão careca/Doce com 30 gramas	Quilo	1.500	
46.	Canjica amarela	Quilo	70	
47.	Milho de pipoca	Quilo	40	
48.	Amendoim	Quilo	30	
49.	Coco seco ralado pacote com 100 gramas	Unidade	50	
50.	Polvilho doce	Quilo	60	
51.	Polvilho azedo	Quilo	20	