





### PREGÃO (PRESENCIAL) nº 017/2017 Processo Administrativo Municipal n° 024/2017

#### ANEXO I

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

OBJETO: Aquisição de Gêneros para lanches, eventos e oficinas de culinária para Projetos de Convivência Social e Fortalecimento de Vínculos com Crianças, Adolescentes, Jovens, Idosos e Famílias conforme Solicitação da Promoção Social com entrega parcelada conforme o Termo de Referência e demais condições estabelecidas neste Edital e Anexos.

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,

Denominação:

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) n°017/2017

Processo Administrativo Municipal n°024/2017

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS PARA LANCHES, EVENTOS E OFICINAS DE CULINÁRIA PARA PROJETOS DE CONVIVÊNCIA SOCIAL E FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS COM CRIANÇAS, ADOLESCENTES, JOVENS, IDOSOS E FAMÍLIAS CONFORME SOLICITAÇÃO DA PROMOÇÃO SOCIAL 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: 26/06/2017** 

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: <a href="mailto:pmareias@uol.com.br">pmareias@uol.com.br</a>, 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\$ 25.620,00 (vinte e cinco mil seiscentos e vinte reais).

#### 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.





- 7 HET 1007 (
- **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 segue:
- **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 fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa os seguintes dizeres:





Denominação da empresa:

### Envelope no 1 – Proposta Comercial

Pregão Presencial nº. 017/2017

Denominação da empresa: **Envelope nº 2 — Habilitação** Pregão Presencial nº 017/2017

#### 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 <u>com precisão de duas casas</u> <u>decimais.</u>
- 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 da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor.





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 edital.
- **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).

### 6.2.5. QUALIFICAÇÃO OPERACIONAL





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

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	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 02	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 03	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 04	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 05	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 06	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 07	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 08	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 09	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 10	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 11	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 12	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 13	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 14	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 15	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 16	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 17	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 18	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 19	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 20	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 21	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 22	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 23	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 24	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 25	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 26	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 27	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 28	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 29	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 30	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 31	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 32	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 33	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 34	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 35	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 36	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 37	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 38	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 39	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 40	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 41	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 42	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)





ITEM 43	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 44	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 45	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 46	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 47	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 48	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 49	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 50	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 51	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 52	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 53	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 54	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 55	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 56	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 57	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 58	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 59	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 60	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 61	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 62	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 63	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 64	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 65	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 66	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 67	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 68	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 69	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 70	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 71	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 72	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 73	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 74	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 75	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 76	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 77	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 78	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 79	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 80	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 81	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 82	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 83	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 84	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
ITEM 85	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 86	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 87	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 88	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 89	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 90	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 91	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 92	R\$ 0,01 (um centavo)
ITEM 93	<b>R\$ 0,01</b> (um centavo)
בר ויום וב	INT UJUL (UIII CEIILAVU)

- **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:





- Praça Nove de Julho, 202 Centro Tel.: (12) 3107-1200 Areias Cep : 12 820 000
- **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.
- **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 aceitação, por parte das interessadas, das condições nele estabelecidas.
- **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

- **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: <a href="mailto:pmareias@uol.com.br">pmareias@uol.com.br</a> 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 Todos os Gêneros serão entregues semanalmente na Secretaria Municipal de Assistência Social localizado na Avenida Prefeito Benedicto de Oliveira Ramos, n.º 32 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.

### 12. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da contratação, objeto desta licitação, estimadas em R\$ 25.620,00 (vinte e cinco mil seiscentos e vinte reais), onerarão os seguintes recursos orçamentários e financeiros:

12 - SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

- Centro de Referência de Assistência Social

08.244.0007.2.018 - Manutenção do Centro de Referência de Assistência Social

300 - 3.3.90.30.00.00.00.00 - 0.05.510 - Material de Consumo

12 - SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

02 - Fundo Municipal de Assistência Social

08.244.0007.2.050 - Manutenção do Programa de Proteção Social Básica

384 - 3.3.90.30.00.00.00.00 - 0.02.510 - 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. SANÇÕES





- 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, 05 de junho de 2017.

Paulo Henrique de Souza Coutinho Prefeito Municipal





### **ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA**

### PREGÃO (PRESENCIAL) n°017/2017

Processo Licitatório n°024/2017

**1. OBJETO**: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS PARA LANCHES, EVENTOS E OFICINAS DE CULINÁRIA PARA PROJETOS DE CONVIVÊNCIA SOCIAL E FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS COM CRIANÇAS, ADOLESCENTES, JOVENS, IDOSOS E FAMÍLIAS CONFORME SOLICITAÇÃO DA PROMOÇÃO SOCIAL COM ENTREGA PARCELADA CONFORME O TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NESTE EDITAL E ANEXOS.

### 2. CARACTERÍSTICAS:

Item	Quantidade	Unidade	Descrição
1.	50	Dúzia	OVOS - Ovo de galinha, classe A, tipo 3 grande. Produto 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
2.	70	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.
3.	06	frasco	ADOÇANTE - Adoçante dietético, frasco com 100 ml, aspecto líquido límpido transparente, ingredientes sacarina sódica, com bico dosador.
4.	25	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 volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem de 250 gramas. 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.	60	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.
6.	40	Unidade	ÓLEO - 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.
7.	60	Quilo	TRIGO - 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.
8.	20	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.
9.	200	Litro	LEITE - 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 deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.
10.	15	Pacote	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. Embalagem de 400 gramas.
11.	100	Pacote	BISCOITO ROSQUINHA DOCE – Embalagem de 400 gramas, qualidade exportação. O produto deverá estar em conformidade com as leis especificas vigentes.
12.	100	Pacote	BISCOITO ROSQUINHA SALGADA - Embalagem de 400 gramas, qualidade exportação. O produto deverá estar em conformidade com as





			leis especificas vigentes.
13.	100	Fardo	REFRIGERANTE - À base de Guaraná e à base de Cola. Acondicionados em fardos com 06 unidades
			de 2 litros.
14	70	Frasco	SUCO — Diversos Sabores: composto liquido com vitamina estabilizante, antioxidante e conservante, vitaminas, açúcar, qualidade obtido pela mistura no mínimo de 50% de suco e polpas integrais de frutas, água potável, açúcar, processamento tecnológico adequado submetido a tratamento que assegure apresentação e conservação poderá conter conservantes aroma e corantes ar, frutas maduras e sãs, água potável, açúcar, ácidos orgânicos e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, conforme recomendação de embalagem, validade mínima 5 meses a contar da data de entrega, (3 dias após aberto em refrigeração), acondicionado em caixa cartonada, contendo 1 litro, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores,
			produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
	70	Pacote	Guardanapo papel branco, medindo aproximadamente 23x23 cm, com boa capacidade de absorção, sem furos, materiais estranhos ou sujidades em pacotes plásticos com 50 ou 100 unidades. A embalagem deverá conter
15.			externamente os dados de identificação e procedência e quantidade.
16.	20	Quilo	CARNE MOÍDA - 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.
17.	20	Quilo	SALSICHA - Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n°304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
18.	50	Unidade	EXTRATO DE TOMATE - Concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com tampa à vácuo. A





			ambalagam dayará santar aytarnamanta as dadas da
			embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, peso aproximado 350g.
19.	05	Frasco	TEMPERO PRONTO - Obtido da mistura de sal, amido, gordura vegetal hidrogenada, alho, realçador de sabor, glutamato de sódio, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada contendo procedência e validade embalagem com 500 gramas.
20.	05	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.
21.	10	Quilo	ALHO - Alho Nacional / Argentino (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
22.	10	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.
23.	30	Quilos	PÃO DE SAL - 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
24.	20	Quilo	QUEIJO MUSSARELA - Fatiado, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
25.	20	Quilo	PRESUNTO - Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
26.	50	Pacote	PÃO DE FORMA - Superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo tradicional, peça fatiada contendo em





	1		
			média 22 fatias, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, reforçador, água, fermento biológico e anti-mofo, embalado em saco polietileno atóxico, pesando no mínimo 500 gramas, validade mínima de 9 dias a contar da data de entrega, e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
27.	20	Frasco	MAIONESE - Embalagem com 500 gramas, dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.
28.	20	Pacote	BATATA PALHA - Contendo no mínimo 500 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.
29.	50	Unidade	LEITE CONDENSADO - Tradicional contento no mínimo 395g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.
30.	50	Unidade	CREME DE LEITE - UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem de 200g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.
31.	20	Pacote	MILHO DE PIPOCA - De primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies, acondicionados em saco plástico de 500 g.
32.	1000	Unidade	SAQUINHO PARA PIPOCA -
33.	30	Pacote	CHOCOLATE GRANULADO - Contendo no mínimo 100 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.
34.	100	Caixa	FORMINHA P/ DOCINHO Nº 5 E Nº 0 - Forminhas descartáveis para doces Nº 5 e nº 0, contendo 200 unidades cada pacote, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.
35.	60	Caixa	GELATINA - Gelatina em pó, em embalagem de 30 gramas cada, em sabores variados (uva, morango, limão, abacaxi e cereja). Prazo de validade mínimo de 6 meses, a contar da data da entrega do produto.
36.	40	Quilo	PEITO DE FRANGO SEM OSSO - 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
37.	70	Quilo	27 de dezembro de 1977.  PÓ DE CAFÉ - Café, tipo moído, torrado, extra, embalagem aluminizada interna e externamente, embalado a vácuo – crayovac, contendo o selo abic.
38.	50	Unidade	MILHO - 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 200 gr.
39.	30	Unidade	ERVILHA - 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 sachê 200 gr.
40.	50	Pacote	Queijo parmesão ralado. Composição: queijo parmesão ralado pacote 200,00 75%, queijo montanhês, queijo tropical, queijo mussarela (leite, coalho, fermento lácteo, sal, antiaglutinante: celulose microcristalina ou dióxido de silício, conservador ácido sórbico). Sem glúten. Pacote de 100g.
41.	30	Quilo	(Queijo minas frescal) Queijo minas frescal, com faces planas, bordas retas, crosta lisa, fina e amarelada, consistência macia, cor interna brancocreme, sabor levemente ácido ao suave, obtido de leite pasteurizado, embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.
42.	11	Quilo	LINGUIÇA CALABRESA - De 1ª qualidade, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: plástica, contendo a quantidade solicitada. Na embalagem





	1		1
			deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.
43.	50	Unidade	Atum em conserva, ralado, embalagem de 120 gramas, contendo data de fabricação e validade.
44.	20	Vidro	PALMITO, tipo pupunha, em conserva embalagem contendo mínimo de 300g, drenado, em vidro, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses da data de entrega.
45.	20	Vidro	AZEITONA - Azeitona Verde, em conserva, embalagem contendo 300g. em vidro, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.
46.	20	lata	AMEIXA EM CALDA - Preparado com frutas maduras, sãs, limpas, em metades com consistência própria. Frutas com cor, cheiro e sabor característico. Embalagem com 830g, em perfeito estado de conservação, as latas não poderão estar amassadas. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de fabricação.
47.	20	Pacote	Uvas Passa sem caroço, embalagem com 100 gramas, hermeticamente vedada e resistente, contendo data de fabricação e validade.
48.	12	caixa	AMIDO DE MILHO (tipo maisena) - produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, vedada com 500g. prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.
	100	Pacote	BISCOITO DOCE (tipo maisena) - Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assadas ou com caracteres organolépticos anormais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo 400g. Prazo de validade mínimo 10 meses
49.	15	Unidade	a contar a partir da data de entrega.  CHOCOLATE EM PÓ - contendo no mínimo 400 gramas com identificação do produto, marca do
50.	20	Pacote	fabricante, data de fabricação e prazo de validade  COCO RALADO - Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, integra, atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a
51. 52.	80	Pacote	contar a partir da data de entrega.  BOLO DE PACOTE - Deverá ser feito de farinha de trigo especial, enriquecido com ácido fólico, podendo ser simples, de milho, laranja, cenoura e mesclado. Não poderá apresentar nenhum tipo de cobertura ou recheio mole e fofo. Deverá ser embalado em saco plástico. Apresentando o peso e a data de validade. Conforme determina a





			ANVISA.
53.	06	Frasco	VINAGRE - Vinagre de vinho, resultante da fermentação acética do vinho ou outros líquidos alcoólicos, deverá atender a legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de manufatura, em embalagem apropriada, garrafa de 900 ml.
	06	Fardo	REFRIGERANTE ZERO – À base de Guaraná e à base de Cola. Acondicionados em fardos com 06
54. 55.	09	Pacote	unidades de 2 litros.  DOCES DIVERSOS - Sabores: Leite, amendoim e geleia. Embalagem: pote plástico em polietileno, transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, contendo 400g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.
56.	06	Quilo	Balas Diversas
57.	50	Pacote	Suco em pó pacote com 25 gramas diversos sabores
58.	20	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. Porcentagem de suco por diluição.
	06	Unidade	AZEITE - Azeite de oliva, contendo no mínimo 500 ml, com identificação do produto, marca do
59.			fabricante, data de fabricação e prazo de validade.
60.	30	Unidade	Suco de Caixinha Zero
61.	20	Galão	GALÃO DE ÁGUA – Galão de água mineral natural, capacidade de 20 litros.
62.	10	Pacote	Achocolatado Zero pacote com 400 gramas.
63.	24	Vidro	GELEIA — Diversos sabores, isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em blister contendo 230 gramas cada, embalado em caixa de papelão reforçado e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
64.	24	Vidro	Geléia Diversos Sabores Zero embalagem contendo 230 gramas.
	24	Frasco	Requeijão Cremoso Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em vasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270 Kcal/100g (tolerância de +/- 5%).
65.			Possuir selo SIF.
66.	20	Pacote	Torrada Levemente Salgada Características Técnicas: Ingredientes – farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, glúten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a 200g. Informar validade (validade mínima de 6 meses).
67.	20	Pacote	PÃO DE FORMA INTEGRAL - superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de





r			
	03	Quilo	farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco polietileno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não
68.	03	Quilo	contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal, proteína isolada de soja, amido, estabilizante, conservadores, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco transparente plástico atóxico, validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (decreto 12.486 de 20/10/78), e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.
69.	30	Pacote	CRAVO - Cravo da índia, contendo no mínimo 30 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.
70.	30	Pacote	ERVA DOCE – pacote contendo 100 gramas
70.	500	Unidade	COLHER DE SOBREMESA DESCARTÁVEL -
71.	300	Omadae	Colheres descartáveis, pequenas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.
72.	05	Fita	COPO DE ÁGUA DESCARTÁVEL - Copos descartáveis de 180ml, contendo 100 unidades cada pacote, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.
73.	05	Fita	COPO DE CAFÉ DESCARTÁVEL - Copos descartáveis de 50 ml, contendo 100 unidades cada pacote, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.
	05	Fita	COPO DE SOBREMESA DESCARTÁVEL (110ML) - Copos descartáveis de 110ml, contendo 100 unidades cada pacote, com identificação do
74.			produto, marca do fabricante, prazo de validade.
75.	10	Caixa	FILTRO DE CAFÉ – Coador/filtro de papel para café em pó, tamanho/nº 103, caixa com 40 filtros.
76	500	Unidade	GARFO DE SOBREMESA DESCARTÁVEL - Garfos descartáveis, pequenos, com identificação do produte marso do febricanto provo de velidade
76.	50	Pacote	do produto, marca do fabricante, prazo de validade.  PRATO DE SOBREMESA DESCARTÁVEL - Pratos descartáveis, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade pacotes com
77.	50	Pacote	10 unidades.  PRATO DE REFEIÇÃO DESCARTÁVEL - Pratos descartáveis, com identificação do produto,
78.			marca do fabricante, prazo de validade pacotes com 10 unidades
79.	05	Pacote	TOUCA DESCARTÁVEL - Toucas descartáveis, contendo 100 unidades cada embalagem, com identificação do produto, marca do fabricante,
13.	_1		identificação do produto, marca do fabricante,





			prazo de validade.
80.	10	Quilo	CENOURA - Nova, sem folhas, de 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniforme, devendo ser de tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.
81.	24	Quilos	BANANA — Variedades Prata e Nanica, de primeira, <i>in natura</i> , kg, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportara manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.
82.	24	Quilo	LARANJA — Variedade Pêra, de 1ª qualidade, <i>in natura</i> , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.
83.	20	Quilo	MAMÃO PAPAIA: De Primeira, Classe K ou 1.000, porte médio, coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada), fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Deverá ser firmes, com coloração amareladas, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; - serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.
84.	08	Quilo	MAÇÃ NACIONAL: De 1ª qualidade, <i>in natura</i> , vermelha, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Caixa de maçã com 18kg.
85.	10	Quilo	TOMATE - De 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau médio de maturação, com casca





			sã, sem rupturas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.
86.	10	Quilo	Massa de Pão de Queijo
87.	10	Caixa	Cereal matinal de milho com açúcar. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável e deve estar livre de gorduras trans e corantes artificiais. Pacote contendo 730 gramas do produto. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional e ingredientes
88.	10	Frasco	Chantilly embalagem contendo 1000 ml.
89.	50	Pote	SORVETE – de massa pote contendo 2 litros nos seguintes sabores: Creme, Chocolate, Napolitano, Morango e Flocos.
90.	100	Unidade	Sorvete tipo Picolé contendo 65 gramas sabores diversos
91.	30		IOGURTE - Bebida láctea, com polpa de frutas, em sabores diversos. Acondicionado em embalagem plástica, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. O produto deverá ser entregue resfriados 4 a 7°c. Embalagem de 01 litro.
92.	10	Pacote	Farofa Pronta pacote contendo 500 gramas
93.	10	Barra	CHOCOLATE EM BARRA - Chocolate em barra ao leite, contendo 150 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade





#### **ANEXO III**

<b>MINUTA</b>	DO C	CONTRA	ON OTA	/20	17

- . 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	present	e instrun	nento	particula	ır de d	contrato	de	prestag	ção de	serviç	o po	or prazo
determinado,	de un	n lado,	MUNICI	PIO D	E AREI	AS, Es	tado de	São	Paulo,	Pessoa	Jurídi	ca d	e Direito
Público, inscri	ita no (	CNPJ/MI	sob no.	45.195	5.963/00	01-26,	com sed	le na	Praça	Nove de	. Julho	, no.	202, na
cidade de Are	eias, de	evidame	nte repres	sentada	a pelo Se	enhor P	refeito N	1unic	ipal, PA	ULO HE	NRIQU	JE DI	E SOUZA
COUTINHO, p	portado	or da ce	édula de	identic	lade RG	23.345	5.528 –	SSP-	SP e ii	nscrito r	no CPF	-/MF	sob no.
118.142.808-4	47, bra	sileiro,	casado, e	mpresá	ário, resi	dente e	domicili	iado	nesta c	idade, r	na Rua	Con	nendador
Sampaio, n.	.0 22	22 -	Centro,	denoi	minada	simple	smente	"C	ONTRA <sup>-</sup>	TANTE",	е	a	empresa
			inscrita	no	CNPJ	sob	n.º				com	se	ede na
			, n.º			_ •	, represe	entad	a na fo	orma de	seu c	ontra	ato social
pelo Sr(a.)			, RG	nº		_ e CPF	n°		, na	qualidad	de de	venc	edora do
Pregão n.º 01	.7/2017	, dorava	ante deno	minada	<b>CONTE</b>	RATAD	<b>A</b> , nos te	ermos	da Lei	Federal	n.º 8.0	566,	de 21 de
junho de 199	93, e a	alteraçõe	es, Lei Fe	deral	Nº 10.5	20, de	17 de j	ulho	de 200	)2, e De	ecreto	Mun	icipal no
005/2009, firn	mam o	nresent	e contrato	com a	is seguin	tes cláu	sulas:						

### CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

**1. OBJETO**: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS PARA LANCHES, EVENTOS E OFICINAS DE CULINÁRIA PARA PROJETOS DE CONVIVÊNCIA SOCIAL E FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS COM CRIANÇAS, ADOLESCENTES, JOVENS, IDOSOS E FAMÍLIAS CONFORME SOLICITAÇÃO DA PROMOÇÃO SOCIAL COM ENTREGA PARCELADA CONFORME O TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NESTE EDITAL E ANEXOS.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
1.	OVOS - Ovo de galinha, classe A, tipo 3 grande. Produto 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	Dúzia	50		
2.	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	70		
3.	ADOÇANTE - Adoçante dietético, frasco com 100 ml, aspecto líquido límpido transparente, ingredientes sacarina sódica, com bico dosador.	frasco	06		
4.	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - Produto formado de	Unidade	25		





				1	
	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 de 250 gramas. 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.  MARGARINA - Com 80% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar	Pote	60		
5.	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.				
6.	ÓLEO - 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.	Unidade	40		
7.	TRIGO - 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	60		
8.	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.	Quilo	20		
9.	LEITE - 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 deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	Litro	200		
10.	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	Pacote	15		



reias Progresso e Honostidade

	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. Embalagem de 400 gramas.			
11.	BISCOITO ROSQUINHA DOCE – Embalagem de 400 gramas, qualidade exportação. O produto deverá estar em conformidade com as leis especificas vigentes.	Pacote	100	
12.	BISCOITO ROSQUINHA SALGADA - Embalagem de 400 gramas, qualidade exportação. O produto deverá estar em conformidade com as leis especificas vigentes.	Pacote	100	
<b>13.</b>	REFRIGERANTE - À base de Guaraná e à base de Cola. Acondicionados em fardos com 06 unidades de 2 litros.	Fardo	100	
14	SUCO — Diversos Sabores: composto liquido com vitamina estabilizante, antioxidante e conservante, vitaminas, açúcar, qualidade obtido pela mistura no mínimo de 50% de suco e polpas integrais de frutas, água potável, açúcar, processamento tecnológico adequado submetido a tratamento que assegure apresentação e conservação poderá conter conservantes aroma e corantes ar, frutas maduras e sãs, água potável, açúcar, ácidos orgânicos e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, conforme recomendação de embalagem, validade mínima 5 meses a contar da data de entrega, (3 dias após aberto em refrigeração), acondicionado em caixa cartonada, contendo 1 litro, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	Frasco	70	
15.	Guardanapo papel branco, medindo aproximadamente 23x23 cm, com boa capacidade de absorção, sem furos, materiais estranhos ou sujidades em pacotes plásticos com 50 ou 100 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência e quantidade.	Pacote	70	
16.	CARNE MOÍDA - 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.	Quilo	20	
17.	SALSICHA - Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n°304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e	Quilo	20	



reias Progresso e Honestidade

	de I ei Menicie I / Vicilère in Conitérie e 5504/00 O				
	da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99. O				
	produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura				
	e/ou Ministério da Saúde.				
	EXTRATO DE TOMATE - Concentrado, isentos de	Unidade	50		
	peles e sementes, acondicionado em recipiente de folha				
	de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e				
18.	limpo, com tampa à vácuo. A embalagem deverá conter				
	externamente os dados de identificação e procedência,				
	informações nutricionais, número de lote, data de				
	validade, quantidade do produto. Deverá apresentar				
	validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de				
	entrega, peso aproximado 350g.				
		Гиолог	05		
	TEMPERO PRONTO - Obtido da mistura de sal, amido,	Frasco	05		
	gordura vegetal hidrogenada, alho, realçador de sabor,				
	glutamato de sódio, com aspecto, cor, cheiro e sabor				
	próprios, acondicionado em embalagem apropriada				
	contendo procedência e validade embalagem com 500				
19.	gramas.				
	SAL - Refinado, iodado, com granulação uniforme e	Quilo	05		
20.	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.				
	-	Quilo	10		
	ALHO - Alho Nacional / Argentino (Kg).	Quilo	10		
	Classificação/Características gerais: deverá ser				
21.	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				
22.	CEBOLA - Não brotada, sem danos fisiológicos ou	Quilo	10		
	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.				
		Oviler	20		
23.	PÃO DE SAL - Pão tipo Francês – Formato fusiforme	Quilos	30		
	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				
	QUEIJO MUSSARELA - Fatiado, embalagem com	Quilo	20		
24.	-	300			
24.	identificação do produto, marca do fabricante, prazo de				
	validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no				
	Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.				
			1		
25.	PRESUNTO - Embalagem com identificação do	Quilo	20		
	produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso				
	líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O				
	produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura				
<u> </u>			1	1	29



reias
Progresso e Honestidade

	e/ou Ministério da Saúde			
26.	e/ou Ministério da Saúde.  PÃO DE FORMA - Superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo tradicional, peça fatiada contendo em média 22 fatias, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, reforçador, água, fermento biológico e anti-mofo, embalado em saco polietileno atóxico, pesando no mínimo 500 gramas, validade mínima de 9 dias a contar da data de entrega, e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVS/MS	Pacote	50	
	de 08/07/2003, RDC n° 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC n° 12 – ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.			
27.	MAIONESE - Embalagem com 500 gramas, dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	Frasco	20	
28.	BATATA PALHA - Contendo no mínimo 500 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Pacote	20	
29.	LEITE CONDENSADO - Tradicional contento no mínimo 395g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	Unidade	50	
30.	CREME DE LEITE - UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem de 200g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Unidade	50	
31.	MILHO DE PIPOCA - De primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies, acondicionados em saco plástico de 500 g.	Pacote	20	
32.	SAQUINHO PARA PIPOCA -	Unidade	1000	
33.	CHOCOLATE GRANULADO - Contendo no mínimo 100 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Pacote	30	
34.	FORMINHA P/ DOCINHO Nº 5 E Nº 0 - Forminhas descartáveis para doces Nº 5 e nº 0, contendo 200 unidades cada pacote, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	Caixa	100	
35.	GELATINA - Gelatina em pó, em embalagem de 30 gramas cada, em sabores variados (uva, morango, limão, abacaxi e cereja). Prazo de validade mínimo de 6 meses, a contar da data da entrega do produto.	Caixa	60	
36.	PEITO DE FRANGO SEM OSSO - 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 n° 35, de 27 de dezembro de 1977.	Quilo	40	





27	DÓ DE CARÉ Cofó timo moído tomodo entro	Ouile	70		
37.	PÓ DE CAFÉ - Café, tipo moído, torrado, extra,	Quilo	70		
	embalagem aluminizada interna e externamente, embalado a vácuo – crayovac, contendo o selo abic.				
	•				
38.	MILHO - Milho verde em conserva - simples grãos	Unidade	50		
	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				
	200 gr.				
	ERVILHA - Ervilhas em sache, produto preparado com	Unidade	30		
39.	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				
	sachê 200 gr.				
40.	Queijo parmesão ralado. Composição: queijo parmesão	Pacote	50		
40.	ralado pacote 200,00 75%, queijo montanhês, queijo	racole	30		
	tropical, queijo mussarela (leite, coalho, fermento lácteo,				
	sal, antiaglutinante: celulose microcristalina ou dióxido				
	de silício, conservador ácido sórbico). Sem glúten.				
	Pacote de 100g.				
41.	(Queijo minas frescal) Queijo minas frescal, com faces	Quilo	30		
	planas, bordas retas, crosta lisa, fina e amarelada,				
	consistência macia, cor interna branco-creme, sabor				
	levemente ácido ao suave, obtido de leite pasteurizado,				
	embalado individualmente, em plástico transparente,				
	atóxico, limpo, não violado, resistente ou material				
	compatível, própria para uso alimentar, que garanta a				
	integridade do produto até o momento do consumo com				
	rótulo impresso. A embalagem deverá conter				
	externamente os dados de identificação, procedência,				
	informação nutricional, número de lote, data de validade,				
	quantidade do produto, número do registro no Ministério				
	da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.				
	Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na				
	unidade requisitante.				
42.	LINGUIÇA CALABRESA - De 1ª qualidade, deverá	Quilo	11		
	apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor				
	característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer				
1	substância nociva. Embalagem: plástica, contendo a				
1					
	quantidade solicitada. Na embalagem deve conter as			1	
	quantidade solicitada. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso,				
	seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação				
	seguintes informações: identificação da empresa, peso,				
	seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou				
	seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentar em anexo a proposta, documentos				





		T	
	Atum em conserva, ralado, embalagem de 120 gramas,	Unidade	50
43.	contendo data de fabricação e validade.		
	PALMITO, tipo pupunha, em conserva embalagem	Vidro	20
	contendo mínimo de 300g, drenado, em vidro, com		
44.	identificação do produto, marca do fabricante, data de		
	fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses da		
	data de entrega.		
	AZEITONA - Azeitona Verde, em conserva, embalagem	Vidro	20
	contendo 300g. em vidro, com identificação do produto,		
	marca do fabricante, data de fabricação e prazo de		
45.	validade.		
	AMEIXA EM CALDA - Preparado com frutas maduras,	lata	20
	sãs, limpas, em metades com consistência própria. Frutas	10.00	
	com cor, cheiro e sabor característico. Embalagem com		
	830g, em perfeito estado de conservação, as latas não		
	poderão estar amassadas. Prazo de validade mínimo 12		
46.	meses a contar a partir da data de fabricação.		
	Uvas Passa sem caroço, embalagem com 100 gramas,	Pacote	20
	hermeticamente vedada e resistente, contendo data de	1 acote	20
47.	fabricação e validade.		
٠,٠		caiva	12
	AMIDO DE MILHO (tipo maisena) - produto	caixa	12
	amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir		
	de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias		
	terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduos ou		
	impurezas, bolor ou cheiro não característico.		
	Embalagem: deve estar intacta, vedada com 500g. prazo		
	de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de		
48.	entrega.		
	BISCOITO DOCE (tipo maisena) - Deverá ser	Pacote	100
	fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, não		
	devem estar mal assadas ou com caracteres		
	organolépticos anormais. Embalagem: saco de		
	polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado,		
	contendo 400g. Prazo de validade mínimo 10 meses a		
49.	contar a partir da data de entrega.		
	CHOCOLATE EM PÓ - contendo no mínimo 400	Unidade	15
	gramas com identificação do produto, marca do		
50.	fabricante, data de fabricação e prazo de validade		
	COCO RALADO - Produto alimentício desidratado	Pacote	20
	contendo entre os ingredientes: polpa de coco		
	desidratada e parcialmente desengordurada. Deve		
	apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de		
	sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, integra,		
	atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade		
51.	mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.		
<b>J1.</b>		Pacote	80
	BOLO DE PACOTE - Deverá ser feito de farinha de	racule	00
	trigo especial, enriquecido com ácido fólico, podendo ser		
	simples, de milho, laranja, cenoura e mesclado. Não		
	poderá apresentar nenhum tipo de cobertura ou recheio		
	mole e fofo. Deverá ser embalado em saco plástico.		
	Apresentando o peso e a data de validade. Conforme		
52.	determina a ANVISA.		
	VINAGRE - Vinagre de vinho, resultante da	Frasco	06
	fermentação acética do vinho ou outros líquidos		
	alcoólicos, deverá atender a legislação de alimentos em		
	vigor, observando as boas práticas de manufatura, em		
53.	embalagem apropriada, garrafa de 900 ml.		
	REFRIGERANTE ZERO – À base de Guaraná e à base	Fardo	06
	de Cola. Acondicionados em fardos com 06 unidades de		
54.	2 litros.		
J4.	2 mu05.	<u> </u>	





DOCES DIVERSOS - Sabores: Leite, amendoim e geleia. Embalagem: pote plástico em polietileno, transparente, atóxico, integro, com tampa e lacre de proteção, contendo 400g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.  Suco em pó pacote com 25 gramas diversos sabores.  SUCO CONCENTRADO - Sabores diversos.  SUCO CONCENTRADO - Sabores diversos.  Pacote 50  SUCO CONCENTRADO - Sabores diversos.  Fracco ingredientes acidulante, aroma natural da própria fruta, sem adição de açúcar. Dispensa erfrigeração. Embalagem pet com registro no Ministério da Agricultura para cada sabor. Validade mínima de 6 meses. Emb. de 11 L.  Sa. Porcentagem de suco por diluição.  AZEITE - Azeit de olivac, contendo no mínimo 500 ml., com identificação de produto, marca do fabricante, data de fabricação e pravo de validade.  Suco de Caisinha Zero de validade.  GALAO DE AGUA - Galão de água mineral natural, capacidade de 20 litros.  GALAO DE AGUA - Galão de água mineral natural, capacidade de 20 litros.  GELEIA - Diversos sabores, isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentações e substâncias estrambas a sua composação, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em Bister contendo 230 gramas.  GELEIA - Diversos sabores, isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentações e substâncias estrambas a sua composação, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em Bister contendo 230 gramas.  GELEIA - Diversos sabores contendo 230 gramas de larvas, livre de fermentação e rore em recolução para de contreta de contre con a recolução para de la contreta de contreta de leite, sal, fermento fáceto. Acondicionado em vasibalme de vidro com tampa que possibilite vede o produto apés a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270 kCal 100g (olevância de 15 meses).  PÁODE PORMA INTEGRAL - superficie lisa, macia lo fatias, composto de farinha de trigo, apoter macea, poi mitegral, farinha de ingo, apoter misera de contre de contre a suas condições deverão estar de acordo com ROC mº 175 - ANVSMS			T		 
frampurente, atóxico, fintegro, corn tampa e latre de protectio, contenda 400g. Parus de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.  56. Balas Diversas  57. Suco em pó pacote com 25 gramas diversos sabores  SUCO CONCENTRADO Sabores diversos. Ingredientes acidulante, aroma natural da própria fruta, sem adição de agidear. Dispersa refrigeração. Embalagem pet com registro no Ministério da Agricultura para cada sabor. Validade mínima de 6 meses. Emb. de 1 L. Porcenagem de suco por dilhuição.  58. Porcenagem de suco por dilhuição.  AZEITE: Azeite de oliva, contendo no mínimo 500 ml. com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.  59. Suco de Caisainha Zero  60. Suco de Caisainha Zero  61. capacidade de 20 litros.  62. Achoeudatado Zero pacote com 400 gramas.  63. Cabecudatado Zero pacote com 400 gramas.  64. Cabecudatado Zero pacote com 400 gramas.  65. Edel TA — Diversos sabores, isento de sujidades, parasitas e lavras, fivre de fermentagões e substâncias estranhas a sua composição, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em bister contendo 230 gramas cada, embalado em caixa de papelão reforçado e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  64. Requejião Termoso Características Técnicas: Ingredientes: Liei pastenires: Liei pastenire			Pacote	09	
proteção, contendo 400g. Prazo de validade mínimo 10 50. meses a contar a partir da data de entrega.  51. Suco em pó pacote com 25 gramas diversos sabores.  SUCO CONCENTRADO - Sabores diversos. Ingredientes: acidulante, aroma natural da própria fruta, sem adição da aquicar. Dispensa refrigeração. Embalagem pet com registro no Ministério da Agricultura para cada sabor. Validade mínima de 6 meses. Emb. de 1 L.  52. Porcentagem de suce por diluição.  AZEITE - Azeite de vivia, contendo no mínimo 500 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação o prazo de validade.  53. Suco de Caixinha Zero  GALAO DE ACUA - Galão de água mineral natural, d.  61. capacidade de 20 litros.  62. Achocolatado Zero pacote com 400 gramas.  63. Agrantas e larvas, livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em blister contendo 250 gramas cada, embalado em crisa de papelão reforçado e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de secumbro de 2005 e saus alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aso sprocedimentos administrativos determinados posta ANUSA.  64. Requejão Cremoso Características Técnicas: Ingredientes: Enire pasteurizado, creme de letie, sal, fermento factoo. Acondicionado em vastivos determinados posta fermento facto. Acondicionado em vastivos determinados posta ferma ferma de 10 miles quietur, sal refinado, gial miles de 10 miles acondicionado em vastivos determinados posta ferma ferma de 10 miles quietur, sal refinado, de 10 miles quietur, sal refinado,					
1.55.   Balas Diversas   Suco cm pó pacote com 25 gramas diversos sabores   Suco Co COCIONTRADO - Sabores diversos Ingredientes: acidalnate, aroma natural da própria fruta, sem adição de açticar. Dispensa refrigeração. Embalagem pet com registro no Ministério da Argucultura para cada sabor. Validade mínima de 6 meses. Emb. de 1 L. Porcentagem de suco produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.					
55. Suco em pó pacote com 25 gramas diversos sabores SUCO CONCENTRADO - Sabores diversos. Ingredientes: acidulante, aroma natural da própria fruta, sem adição de açicar. Dispensa refrigeração. Embalagem pet com registro no Ministério da Agricultura para cada sabor. Validadae mínima de 6 messes. Emb. de 1 l. Porcentagem de suco por diluição.  AZFITE - Accite de tôvia, contendo no mínimo 500 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fubricação o pravo de validade.  50. Suco de Catsimba Zero GALAO DE AGUA - Galão de água mineral natural, Galão 20 GALAO DE AGUA - Galão de água mineral natural, Galão 20 GALAO DE AGUA - Galão de água mineral natural, Galão 20 GELEIA - Diversos sabores, isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentações e substâncias estranbas a sua composição, validade mínima de 10 mesea a contar da entrega, em blister contendo 230 gramas cada, embalado em caixa de papelão reforçado e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação nato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  Geleia Diversos Sabores Zero embalagem contendo 230 gramas condições deverão estar de acordo com a resolução e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  Geleia Diversos Sabores Zero embalagem contendo 230  Frasco  64. gramas.  Requeção Cremoso Características Térnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sai, fermento lácteo, Acondicionado em vasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto após a sua ubertura. Embalagem de 250g, Vulor calóreco: 270  65. Keal/Dolgo (toderância de 4-75 %). Possor selo SIF.  Torrada Levermente Salgada Características Térnicas: Ingredientes: — a forma de trada de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVSA		1			
SUCO CONCENTRADO - Subores diversos subores   SUCO CONCENTRADO - Subores diversos   Ingredientes: acidulante, aroma natural da própria fruta, sem adição de açticar. Dispensa refrigeração. Embalagem pet com registro no Ministério da Argicultura para cada sabor. Validade mínima de 6 meses. Emb. de 1 L. Porcentagem de suco por diluição.  AZEITE - Azeire de oliva, contendo no mínimo 500 ml. com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.  Suco de Caisvinha Zero   Unidade   Unidade   Unidade   Gal.AO DE AGUA - Galão de água mineral natural, capacidade de 20 litros.  Capacidade de 20 litros   Pacote   Vidro	55.	meses a contar a partir da data de entrega.			
SUCO CONCENTRADO - Sabores diversos.   Ingredientes: acidulante, aroma natural da própria fruta, sem adição de açticar. Dispensa refrigeração. Embladgem pet com registro no Ministério da Agricultura para cada sabor. Validade mínima de 6 meses. Emb. de 1 L.	56.	Balas Diversas	Quilo	06	
SUCO CONCENTRADO - Sabores diversos.   Ingredientes: acidulante, aroma natural da própria fruta, sem adição de açticar. Dispensa refrigeração. Embladgem pet com registro no Ministério da Agricultura para cada sabor. Validade mínima de 6 meses. Emb. de 1 L.	57.	Suco em pó pacote com 25 gramas diversos sabores	Pacote	50	
Ingredientes: acidulante, aronu natural da própria fruta, sem adição de açticar. Dispensa refrigeração. Embalagem pet com registro no Ministério da Agricultura para cada sabor. Valhadac mínima de 6 meses. Emb. de 1 L.  58. Porcentagem de suco por diluição.  AZEITE - Azcite de oliva, contendo no mínimo 500 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.  60. Suco de Caixinha Zero Unidade  GALAO De ÁGUA - Galão de água mineral natural, Galão 20  GALAO De ÁGUA - Galão de água mineral natural, Galão 20  GELEIIA - Diversos sabores, isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em bister contendo 230 gramas cada, embalado em caixa de papelão reforçado e suas condições deverão estar de acorda com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  Geléa Diversos Sabores Zero embalagem contendo 230  gramas.  Requejião Cremoso Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento láctos. Acondicionado com vasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270  55. Keal/100g (tolerância de ±/-5%). Possuir selo SIF.  Torada Levemente Salgada Características Técnicas: Ingredientes: Asilagade Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento láctos. Acondicionado com wasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270  55. Keal/100g (tolerância de ±/-5%). Possuir selo SIF.  Torada Levemente Salgada Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermando galtien e lecitima de soja. Embalagem plástica de 160 a 200g. Informar validade (validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condidos de			+		
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.  58. Porcentagem de suco por diluição.  AZEITE - Azeite de oliva, contendo no mínimo 500 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação o paro de validade.  59. de fabricação e paro de validade.  61. Suco de Caixinha Zero  GALAO DE ÁGUA - Galão de água mineral natural.  62. Achocolatado Zero pacote com 400 gramas.  63. GELEIA — Diversos sabores, isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em blister contendo 230 gramas cada, embaldo em cuixa de papelão reforçado e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  62. Requeijão Cremoso Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, Igermento lácto. Acondicionado em vasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270  62. Real/100g (tolerância de 1/5 5%). Possuir selo SIF.  63. Torada Levvemente Salgada Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, Igermento lácto. Acondicionado em vasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270  64. Parturas.  65. Podo DE FORMA INTEGRAL - superfícic lisa, macia e brilhame, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo, gordura vegetal hidrógenada, extranto em média 16 fatias, composto de farinha de trigo, açuder mascavo, gordura vegetal hidrógenada, conservador, estabilizante, sal, contem giláten, embalado em conservador, estabilizante, sal, contem giláten, embalado em					
pet com registro no Ministério da Agricultura para cada sabor. Validade mínima de 6 meses. Emb. de 1 L. Porcentagem de suco por diluição.  AZEITE - Azeite de oliva, contendo no mínimo 500 ml., com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.  Suco de Caixinha Zero  GALAO DE AGULA - Galão de água mineral natural, Galão  GALAO DE AGULA - Galão de água mineral natural, Galão  GELELA - Diversos sabores, sicento de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em bister contendo 230 gramas cada, embalado em caixa de papelão reforçado e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados params.  Requeijão Cremoso Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento láctoo. Acondicionado em vasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abortura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270  65. Keal/100g (tolerância de ±/- 5%). Possuir selo SIF.  Torada Levemente Salgada Características Técnicas: Ingredientes: – farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, acidear, sal refinado, gliten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a 20g. Informar validade (validade mínima de 6 meses).  PAO DE FORMA INTEGRAL - superficie lias, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, acidear, sal refinado, gliten e lectina de soja. Embalagem plástica de 160 a 20g. Informar validade (validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão cantendo em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega a suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 17.5 – ANVS					
sabor. Validade mínima de 6 meses. Emb. de 1 L.  8. Porcentagem de suco por diluição.  AZEITE - Azeite de oliva, contendo no mínimo 500 ml. com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.  60. Suco de Caixinha Zero  GALÃO DE AGUA - Galão de água mineral natural, capacidade de 20 litros.  61. capacidade de 20 litros.  62. Achocolatado Zero pacote com 400 gramas.  GELEIA - Diversos sabores, isento de sujidades, parasitas e larvas, fivre de formentações e substâncias estranhas a sua composição, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em blister contendo 230 gramas cada, embalado em caixa de papello reforçado e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados de entrega aos procedimentos administrativos determinados de entrega aos procedimentos administrativos determinados de entrega aos procedimentos administrativos determinados entre de composição, validade mínima de 10 meses a conta de entrega aos procedimentos administrativos determinados de entrega aos procedimentos administrativos determinados a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270 kcal/100g (tolerância de 4-/5%), Possuir selo SIF.  Torada Levemente Salgada Características Técnicas: Ingredientes — farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, aquícar, sal refinado, glitten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a de brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo, açucar masexavo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, aguácar, sal refinado, glitten e lecitina de sója. Embalagem plástica de 1					
AZEITE - Azeite de oliva, contendo no mínimo 500 ml. com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação de prazo de validade.   Oscilia de fabricação de prazo de validade. Colores de fabricação de prazo de validade. Colores de fabricação de prazo de validade. Colores de fabricação de parastas e larvas, livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição, validade mínima de 10 mesos a contar da entrega, em bister contendo 230 gramas cada, embalado em caixa de papelão reforçado e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.   Geleia Diversos Sabores Zero embalagem contendo 230 gramas. Requeijão Cremoso Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em vasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270 com produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270 com produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270 com produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270 com produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270 com produto após a sua abertura. Embalagem de 150g. pordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, glitien e lecitina de soja. Embalagem plásica de 160 a 200g. Informar validade (validade mínima de fomese).    PAO DE FORMA INTEGRAL - superficie lisa, macia de brilhante, não quebradiqa, miloto consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem g					
AZEITÉ - Azeite de oliva, contendo no mínimo 500 ml. com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação de prazo de validade.  50. Suco de Caixinha Zero  GLAO DE AGUA - Galão de água mineral natural, capacidade de 20 litros.  61. capacidade de 20 litros.  62. Achocolatado Zero pacote com 400 gramas.  GELEIA - Diversos sabores, isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em blister contendo 230 gramas cada, embalado em caixa de papelão reforçado e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados posteriores. Pacote de leite, sal, fermento láctoe. Acondicionado em vasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto apôs a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270 Kcal/100g (tolerância de 1/- 5%). Possuir selo SIF.  Torrada Levemente Salgada Características Técnicas: Ingredientes - farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, glúten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a 200g. Informar validade (validade mínima de 6 meses).  PAO DE FORMA INTEGRAL - superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem gláten, embalado em seco policitileno atóxico, pesando em média 500 gramus, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 - ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 12 - ANVS/MS de 20/02/000, RDC nº 12	58.				
com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.  60. Suco de Caixinha Zero  GALÃO DE AGUA — Galão de água mineral natural, Galão — Galão de água mineral natural, Galão — Galão de água mineral natural, Galão — Galão — Galão de água mineral natural, Galão — Galão Diversos Sabores Zero embalagem contendo 230 — Frasco — Galão Diversos Sabores Zero embalagem contendo 230 — Galão Diversos Sabores Zero embalagem contendo 230 — Frasco — Galão Diversos Sabores Zero embalagem de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em vasilhame de vidro com tumpa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270 — Frasco — Pacote — Pac		1 ,	Unidade	06	
60. Suco de Caixinha Zero  61. Suco de Caixinha Zero  62. Achocolatado Zero pacote com 400 gramas.  63. Achocolatado Zero pacote com 400 gramas.  64. Achocolatado Zero pacote com 400 gramas.  65. Achocolatado Zero pacote com 400 gramas.  66. Pacote 10  66. Sero de Servas, livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em blister contendo 230 gramas cada, embalado em caixa de papelão reforçado e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  64. gramas.  65. Requeijão Cremoso Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em vasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270  65. Keal/100g (tolerância de +/-5%). Possuir selo SIF.  7 Torrada Levemente Salgada Características Técnicas: Ingredientes – farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, glúten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a 200g. Informar validade (validade mínima de 6 meses).  66. PÃO DE FORMA INTEGRAL – superficie lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco polietileno atóxico, pesando em média 150 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 17 3 – ANVS/MS de 807/2003, RDC nº 12 – ANVS/MS de 20/1/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PEITO DE PERU – magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru			- Omaaac		
60. Suco de Catxinha Zero GALÃO DE ÁGUA - Galão de água mineral natural, capacidade de 20 litros. 62. Achocolatado Zero pacote com 400 gramas. 63. Achocolatado Zero pacote com 400 gramas. 64. GELEIA — Diversos sabores, isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em blister contendo 230 gramas cada, embalado em caixa de papelão reforçado e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. 64. gramas.  65. Requeijão Cremoso Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em vasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270 Kcal/100g (tolerância de +/- 5%). Possuir selo SIF.  70 orada Levemente Salgada Características Técnicas: Ingredientes — farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, glúten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a 200g. Informar validade (validade mínima de 6 messes).  PÃO DE FORMA INTEGRAL - superficie lista, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco polietileno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 disa a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 17 J - ANVS/MS de 8007/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 209/2005, RDC nº 27 63 ANVS/MS de 2001/2005, RDC nº 27 63 ANVS/MS de 2001/2005, RDC nº 27 63 ANVS/MS	59				
61. capacidade de 20 litros. 62. Achocolatado Zero pacote com 400 gramas. 63. Pacote 10  GELEIA — Diversos sabores, isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em blister contendo 230 gramas cada, embalado em caixa de papelão reforçado e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados del felá Diversos Sabores Zero embalagem contendo 230 gramas.  63. pela ANVISA.  64. gramas.  Requeijão Cremoso Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em vasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calófrico: 270  65. Kcal/100g (tolerância de++/-5%). Possuir selo SIF.  Torrada Levemente Salgada Características Técnicas: Ingredientes — farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, glúten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a 200g. Informar validade (validade mínima de fomeses).  PÃO DE FORMA INTEGRAD - superficie lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 faitas, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco policitileno atóxico, pesando em média 16 faitas, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco policitileno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 17 5 – ANVS/MS de 80/07/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de 20/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da en			Unidado	20	
62. Achocolatado Zero pacote com 400 gramas.  GELEIA — Diversos sabores, isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em blister contendo 230 gramas cada, embalado em caixa de papelão reforçado e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  Geleia Diversos Sabores Zero embalagem contendo 230 gramas.  Requeijão Cremoso Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em vasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270  Kcal/100g (tolerância de +/- 5%). Possuir selo SIF.  Torrada Levemente Salgada Características Técnicas: Ingredientes — farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, glúten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a 200g. Informar validade (validade mínima de 6 meses).  PÃO DE FORMA INTEGRAL — superficie lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, establizante, sal, contem glúten, embalado em saco polietileno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 — ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 12 — ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 — ANVS/MS de entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,	о.				
62. Achocolatado Zero pacote com 400 gramas.  GELEIA — Diversos sabores, isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em blister contendo 230 gramas cada, embalado em caixa de papelão reforçado e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados paramas.  Requeijão Cremoso Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em vasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270  65. Kcal/100g (tolerância de +/- 5%). Possuir selo SIF.  Torrada Levemente Salgada Características Técnicas: Ingredientes – Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, glúten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a dog. Informar validade (validade mínima de 6 meses).  PÃO DE FORMA INTEGRAL – superfície lisa, macia e brilhante, não quebrandiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça faltada (contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco policitleno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 12 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de ontega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PETO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,	61		GalaU	20	
GELEIA — Diversos sabores, isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em blister contendo 230 gramas cada, embalado em caixa de papelão reforçado e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  Geleia Diversos Sabores Zero embalagem contendo 230 Vidro 24 gramas.  Requeijão Cremoso Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em vasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270 Kal/log (tolerância de ½-5%). Possuir selo SIF.  Torrada Levemente Salgada Características Técnicas: Ingredientes — farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, glúten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a 200g. Informar validade (validade mínima de 6 meses).  PÃO DE FORMA INTEGRAL — superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada entinima de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco policitleno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 días a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 — ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 12 — ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 — ANVS/MS de entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PETO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,		_	Pacoto	10	
parasitas e larvas, livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em blister contendo 230 gramas cada, embalado em caixa de papelão reforçado e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  Geléia Diversos Sabores Zero embalagem contendo 230 vidro 24 gramas.  Requeijão Cremoso Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em vasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calorico: 270 com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calorico: 270 com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calorico: 270 com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calorico: 270 com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calorico: 270 com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calorico: 270 com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 160 a lingredientes — farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, gláten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a 200g. Informar validade (validade mínima de 6 meses).  PÃO DE FORMA INTEGRAL — superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo, ogramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 — ANVS/MS de 808/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 — ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos ad	02.		+		
estranhas a sua composição, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em bilster contendo 230 gramas cada, embalado em caixa de papelão reforçado e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  Geléia Diversos Sabores Zero embalagem contendo 230 Vidro 24 gramas.  Requeijão Cremoso Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em vasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270 Kcal/100g (tolerância de +/- 5%). Possuir selo SIF.  Torrada Levemente Salgada Características Técnicas: Ingredientes – farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, glúten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a 200g. Informar validade (validade mínima de 6 meses).  PÃO DE FORMA INTEGRAL – superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco policitieno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVS/MS de 88/07/2003, RDC nº 12 – ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,			viuro	24	
meses a contar da entrega, em blister contendo 230 gramas cada, embalado em caixa de papelão reforçado e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANNISA.  Geléia Diversos Sabores Zero embalagem contendo 230 gramas.  Requeijão Cremoso Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em vasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270  55. Kcal/100g (tolerância de 1/- 5%). Possuir selo SIF.  Torrada Levemente Salgada Características Técnicas: Ingredientes – farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, glúten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a 66. 200g. Informar validade (validade mínima de 6 meses).  PÃO DE FORMA INTEGRAL – superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco polietileno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.		1 *			
gramas cada, embalado em caixa de papelão reforçado e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  Geléia Diversos Sabores Zero embalagem contendo 230 egramas.  Requeijão Cremoso Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo, Acondicionado em vasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270 com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270 com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270 com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270 com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270 com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem plástica de los de trigogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, glúten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a 200g. Informar validade (validade mínima de 6 meses).  PÃO DE FORMA NITEGRAL - superficic lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco polietileno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC n° 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC n° 12 – ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,					
suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  Geléía Diversos Sabores Zero embalagem contendo 230 (gramas.)  Requeijão Cremoso Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em vasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270 (st. Kcal/100g (tolerância de +/- 5%). Possuir selo SIF.  Torrada Levemente Salgada Características Técnicas: Ingredientes - Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, glúten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a (st. principal).  PÃO DE FORMA INTEGRAL - superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo integral, peça fatiada, contendo em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 - ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 12 - ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,					
posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  Geléia Diversos Sabores Zero embalagem contendo 230 gramas.  Requeijão Cremoso Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em vasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270  65. Keal/100g (tolerância de +/- 5%). Possuir selo SIF.  Torrada Levemente Salgada Características Técnicas: Ingredientes – farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, glúten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a 200g. Informar validade (validade mínima de 6 meses).  PÃO DE FORMA INTEGRAL – superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco polietileno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,					
posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  Geléia Diversos Sabores Zero embalagem contendo 230 gramas.  Requeijão Cremoso Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em vasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270  Keal/100g (tolerância de +/- 5%). Possuir selo SIF.  Torrada Levemente Salgada Características Técnicas: Ingredientes — farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, glúten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a 200g. Informar validade (validade mínima de 6 meses).  PÃO DE FORMA INTEGRAL — superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatidad, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco polietileno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 — ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 — ANVS/MS de 020/1/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glútien, obtido da carne de peito de peru, água, sal,					
entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  Gelía Diversos Sabores Zero embalagem contendo 230 gramas.  Requejão Cremoso Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em vasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270  65. Kcal/100g (tolerância de +/- 5%). Possuir selo SIF.  Torrada Levemente Salgada Características Técnicas: Ingredientes – farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, glúten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a 200g. Informar validade (validade mínima de 6 meses).  PÃO DE FORMA INTEGRAL – superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco polietileno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PETCO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,					
63. pela ÁNVISÁ.  Geleia Diversos Sabores Zero embalagem contendo 230  64. gramas.  Requeijão Cremoso Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em vasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270  65. Kcal/100g (tolerância de +/- 5%). Possuir selo SIF.  Torrada Levemente Salgada Características Técnicas: Ingredientes – farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, glúten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a 200g. Informar validade (validade mínima de 6 meses).  PÂO DE FORMA INTEGRAL – superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco polietileno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PETO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,					
Geléia Diversos Sabores Zero embalagem contendo 230 vidro gramas.  Requeijão Cremoso Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em vasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270  65. Kcal/100g (tolerância de +/- 5%). Possuir selo SIF.  Torrada Levemente Salgada Características Técnicas: Ingredientes – farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, glúten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a 200g. Informar validade (validade mínima de 6 meses).  PÃO DE FORMA INTEGRAL – superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco polietileno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PETTO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,	63				
Requeijão Cremoso Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em vasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270  65. Kcal/100g (tolerância de +/- 5%). Possuir selo SIF.  Torrada Levemente Salgada Características Técnicas: Ingredientes – farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, glúten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a 200g. Informar validade (validade mínima de 6 meses).  PÃO DE FORMA INTEGRAL – superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco polietileno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de 002/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,	03.		Vidro	24	
Requeijão Cremoso Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em vasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270  Kcal/100g (tolerância de +/- 5%). Possuir selo SIF.  Torrada Levemente Salgada Características Técnicas: Ingredientes – farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, glúten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a 200g. Informar validade (validade mínima de 6 meses).  PÃO DE FORMA INTEGRAL – superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco polietileno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 2 63 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PEITO DE PERU – magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,	64.		Viaio	-	
Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em vasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270  65. Kcal/100g (tolerância de +/- 5%). Possuir selo SIF.  Torrada Levemente Salgada Características Técnicas: Ingredientes – farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, glúten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a 200g. Informar validade (validade mínima de 6 meses).  PÃO DE FORMA INTEGRAL – superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco polietileno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,		8	Frasco	24	
fermento lácteo. Acondicionado em vasilhame de vidro com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270  65. Kcal/100g (tolerância de 4/- 5%). Possuir selo SIF.  Torrada Levemente Salgada Características Técnicas: Ingredientes – farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, glúten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a 200g. Informar validade (validade mínima de 6 meses).  PÃO DE FORMA INTEGRAL – superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco polietileno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de 08/07/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,					
abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270 Kcal/100g (tolerância de +/- 5%). Possuir selo SIF.  Torrada Levemente Salgada Características Técnicas: Ingredientes – farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, glúten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a 200g. Informar validade (validade mínima de 6 meses).  PÃO DE FORMA INTEGRAL – superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco polietileno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,					
<ul> <li>Kcal/100g (tolerância de +/- 5%). Possuir selo SIF.</li> <li>Torrada Levemente Salgada Características Técnicas: Ingredientes – farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, glúten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a</li> <li>200g. Informar validade (validade mínima de 6 meses).</li> <li>PÃO DE FORMA INTEGRAL – superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco polietileno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</li> <li>PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,</li> </ul>		com tampa que possibilite vedar o produto após a sua			
Torrada Levemente Salgada Características Técnicas: Ingredientes – farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, glúten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a 200g. Informar validade (validade mínima de 6 meses).  PÃO DE FORMA INTEGRAL – superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco polietileno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,		abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270			
Ingredientes – farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, glúten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a 200g. Informar validade (validade mínima de 6 meses).  PÃO DE FORMA INTEGRAL – superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco polietileno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,	65.	Kcal/100g (tolerância de +/- 5%). Possuir selo SIF.			
hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, glúten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a 200g. Informar validade (validade mínima de 6 meses).  PÃO DE FORMA INTEGRAL - superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco polietileno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,		Torrada Levemente Salgada Características Técnicas:	Pacote	20	
glúten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a 200g. Informar validade (validade mínima de 6 meses).  PÃO DE FORMA INTEGRAL - superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco polietileno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,					
<ul> <li>PÃO DE FORMA INTEGRAL - superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco polietileno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 - ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 - ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</li> <li>PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,</li> </ul>					
PÃO DE FORMA INTEGRAL - superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco polietileno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 - ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 - ANVS/MS de  67. 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,					
e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco polietileno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de  67. 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,	66.	200g. Informar validade (validade mínima de 6 meses).			
macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco polietileno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,		-	Pacote	20	
fatias, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco polietileno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,					
trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada, conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco polietileno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,					
conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado em saco polietileno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,					
em saco polietileno atóxico, pesando em média 500 gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,					
gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,					
entrega e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,					
RDC nº 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de  67. 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,		1 =			
ANVS/MS de 22/09/2005, RDC n° 12 – ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,					
<ul> <li>67. 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</li> <li>68. PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,</li> </ul>					
entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.  68. PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,	67				
pela ANVISA.  68. PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,	67.				
68. PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,					
glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,		*	O. ili	63	
	68.		Quilo	03	
proteina isolada de soja, amido, estabilizante,		1			
		proteina isolada de soja, amido, estabilizante,			





		1	_	T	1
	conservadores, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio,				
	isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em				
	saco transparente plástico atóxico, validade mínima de				
	30 (trinta) dias a contar da data de entrega, e suas				
	condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (decreto				
	12.486 de 20/10/78), e suas alterações posteriores,				
	produto sujeito a verificação no ato da entrega aos				
	procedimentos administrativos determinados pelo				
	MAPA.				
			20		
69.	CRAVO - Cravo da índia, contendo no mínimo 30	Pacote	30		
	gramas, com identificação do produto, marca do				
	fabricante, data de fabricação e prazo de validade.				
70.	ERVA DOCE – pacote contendo 100 gramas	Pacote	30		
	COLHER DE SOBREMESA DESCARTÁVEL -	Unidade	500		
	Colheres descartáveis, pequenas, com identificação do				
71.	produto, marca do fabricante, prazo de validade.				
	COPO DE ÁGUA DESCARTÁVEL - Copos	Fita	05		
	descartáveis de 180ml, contendo 100 unidades cada				
	pacote, com identificação do produto, marca do				
72.	fabricante, prazo de validade.				
	COPO DE CAFÉ DESCARTÁVEL - Copos	Fita	05		
	descartáveis de 50 ml, contendo 100 unidades cada				
	pacote, com identificação do produto, marca do				
73.	fabricante, prazo de validade.				
<del>- 75.</del>	COPO DE SOBREMESA DESCARTÁVEL (110ML) -	Fita	05		
		Tita	03		
	Copos descartáveis de 110ml, contendo 100 unidades				
74	cada pacote, com identificação do produto, marca do				
74.	fabricante, prazo de validade.	Calina	10		
75	FILTRO DE CAFÉ – Coador/filtro de papel para café	Caixa	10		
75.	em pó, tamanho/nº 103, caixa com 40 filtros.	11 1 1	500		
	GARFO DE SOBREMESA DESCARTÁVEL - Garfos	Unidade	500		
	descartáveis, pequenos, com identificação do produto,				
76.	marca do fabricante, prazo de validade.				
	PRATO DE SOBREMESA DESCARTÁVEL - Pratos	Pacote	50		
	descartáveis, com identificação do produto, marca do				
77.	fabricante, prazo de validade pacotes com 10 unidades.				
	PRATO DE REFEIÇÃO DESCARTÁVEL - Pratos	Pacote	50		
	descartáveis, com identificação do produto, marca do				
78.	fabricante, prazo de validade pacotes com 10 unidades				
	TOUCA DESCARTÁVEL - Toucas descartáveis,	Pacote	05		
	contendo 100 unidades cada embalagem, com				
	identificação do produto, marca do fabricante, prazo de				
79.	validade.				
80.		Quilo	10		
00.	CENOURA - Nova, sem folhas, de 1ª qualidade, com	Quilo	10		
	tamanho e coloração uniforme, devendo ser de tamanho				
	médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente				
	desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer				
	lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Embalagem: em				
	sacos plásticos resistentes, conforme quantidade				
	sacos piasticos resistentes, conforme quantidade solicitada.				
			1		
81.	BANANA – Variedades Prata e Nanica, de primeira,	Quilos	24		
	in natura, kg, apresentando grau de maturação tal que lhe				
	permita suportara manipulação, o transporte e a				
	conservação em condições adequadas para o consumo.				
	Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo				
	com a Resolução 12/78 da CNNPA.				
	ı	l	1	l	1





82.	LARANJA – Variedade Pêra, de 1ª qualidade, <i>in natura</i> ,	Quilo	24	
02.	apresentando grau de maturação tal que lhe permita	Quilo	24	
	suportar a manipulação, o transporte e conservação em			
	condições adequadas para o consumo. Com ausência de			
	sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução			
	12/78 da CNNPA.			
83.	MAMÃO PAPAIA: De Primeira, Classe K ou 1.000,	Quilo	20	
65.	porte médio, coloração da casca com fruto 3/4 maduro			
	(50 a 75% da superfície da casca amarelada), fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá			
	apresentar grau de maturação tal que permita suportar a			
	manipulação, o transporte e a conservação em condições			
	adequadas para o consumo mediato e imediato. Não			
	serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica,			
	que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar			
	intactas e firmes. Deverá ser firmes, com coloração			
	amareladas, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. O veículo de			
	entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias			
	vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes			
	de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes			
	condições mínimas: -serem frescas; -não estarem			
	golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem			
	física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a			
	polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em			
	caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem			
	estar em contato com papel não adequado (reciclado,			
	jornais, revistas e similares), papelão ou plástico			
	reciclado.			
84.	MAÇÃ NACIONAL: De 1ª qualidade, in natura,	Quilo	08	
04.	vermelha, apresentando grau de maturação tal que lhe			
	permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo.			
	Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo			
	com a Resolução 12/78 da CNNPA. Caixa de maçã com			
	18kg.			
85.	TOMATE - De 1ª qualidade, tamanho médio,	Quilo	10	
	apresentando grau médio de maturação, com casca sã,			
	sem rupturas, livre de enfermidades, isento de partes			
	pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.			
86.	Massa de Pão de Queijo contendo 1 quilo	Quilo	10	
00.	Cereal matinal de milho com açúcar. O produto deve	Caixa	10	1
	apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor	Cuina		
	agradável e deve estar livre de gorduras trans e corantes			
	artificiais. Pacote contendo 730 gramas do produto. A			
	embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e			
	de dete de entrega de produte, prezo de validade de no			
87.	da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional e ingredientes			
88.	Chantilly embalagem contendo 1000 ml.	Frasco	10	
	SORVETE – de massa pote contendo 2 litros nos	Pote	50	
	seguintes sabores: Creme, Chocolate, Napolitano,			
89.	Morango e Flocos.			
90.	Sorvete tipo Picolé contendo 65 gramas sabores diversos	Unidade	100	
91.	IOGURTE - Bebida láctea, com polpa de frutas, em		30	
	sabores diversos. Acondicionado em embalagem			
	plástica, que deverá conter externamente os dados de			
	identificação, procedência, informações nutricionais,			





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

	número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. O produto deverá ser entregue resfriados 4 a 7°c. Embalagem de 01 litro.			
92.	Farofa Pronta pacote contendo 500 gramas	Pacote	10	
93.	CHOCOLATE EM BARRA - Chocolate em barra ao leite, contendo 150 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade	Barra	10	

#### 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: <a href="mailto:pmareias@uol.com.br">pmareias@uol.com.br</a> 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 Todos os Gêneros serão entregues semanalmente na Secretaria Municipal de Assistência Social localizado na Avenida Prefeito Benedicto de Oliveira Ramos, n.º 32 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 06 (seis) meses ou até a finalização dos produtos.

CLÁUSULA QUARTA – PAGAMENTO	
<b>4.1</b> – O Preço a ser pago é de R\$	(

**4.2** – O valor do contrato onerará recursos da seguinte dotação Orçamentária:





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

- Centro de Referência de Assistência Social

08.244.0007.2.018 - Manutenção do Centro de Referência de Assistência Social

300 - 3.3.90.30.00.00.00.00 - 0.05.510 - Material de Consumo

12 - SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

02 - Fundo Municipal de Assistência Social

08.244.0007.2.050 - Manutenção do Programa de Proteção Social Básica

384 - 3.3.90.30.00.00.00.00 - 0.02.510 - Material de Consumo

- **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, preço 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 pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

### 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.





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

**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.

	Ar	reias, em	de	de 2017.
CONTRATANTE				
CONTRATADA				
Testemunhas:				
Nome: RG no:	 Nome: RG nº:		_	







#### **ANEXO IV**

### **DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

Eu		_(nome	completo),	RG			representante	legal	da
		(	denominação d	a pesso	oa jurídic	a), CNPJ nº _		DECLARO	), sob
as pe	nas da lei, que a er	mpresa cu	ımpre plenameı	nte as o	exigência	as e os requis	sitos de habilitaçã	ão previsto	os no
	mento convocatório uer fato impeditivo	-			•	Prefeitura M	Iunicipal De Are	ias, inexis	tindo
	·	•	Data e assinatu	ıra do r	epresent	tante legal			







#### **ANEXO V**

### DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

DECLARO, sob as penas da lei, sem prej	,				, ,	
empresa	(denominação	da	pessoa	jurídica),	CNPJ	no
é <b>microe</b> i	mpresa ou empresa	a de	pequeno	porte, nos	termos	do
enquadramento previsto na Lei Comple	ementar nº 123, de	14 de	e dezembr	o de 2006,	cujos ter	mos
declaro conhecer na íntegra, estando a desempate no procedimento licitatório do			•			
Data e	assinatura do represen	tante l	egal			







#### **ANEXO VI**

### DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

Eu			(	nome	comp	leto),	represer	ntante	legal	da	6	empres	a
			(denon	ninação da	pesso	a jurídica)	), interess	ada em	participa	r do Pre	gão Pr	esencia	al
nº	/17,	da	Prefeitura	•		•	,		•		,	•	
			_(denomina	•		-			-	_	•		
Ministéri	o do 🏻	Γrabal	ho, no que	se refere	à ob	servância	do dispo	sto no	inciso XX	XIII do	artigo	o 7º d	la
Constitui	ição Fe	deral.											
				Data e as	sinatu	ra do repr	esentante	legal					



DECCRICÃO

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



#### ANEXO VII – FORMULÁRIO PADRÃO DE PROPOSTA

### PREGÃO (PRESENCIAL) n°017/2017

Processo Licitatório n°024/2017

**1. OBJETO**: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS PARA LANCHES, EVENTOS E OFICINAS DE CULINÁRIA PARA PROJETOS DE CONVIVÊNCIA SOCIAL E FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS COM CRIANÇAS, ADOLESCENTES, JOVENS, IDOSOS E FAMÍLIAS CONFORME SOLICITAÇÃO DA PROMOÇÃO SOCIAL COM ENTREGA PARCELADA CONFORME O TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NESTE EDITAL E ANEXOS.

#### 2. CARACTERÍSTICAS:

TTEM

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
1.	OVOS - Ovo de galinha, classe A, tipo 3 grande. Produto 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	Dúzia	50		
2.	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	70		
3.	ADOÇANTE - Adoçante dietético, frasco com 100 ml, aspecto líquido límpido transparente, ingredientes sacarina sódica, com bico dosador.	frasco	06		
4.	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 de 250 gramas. 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.	Unidade	25		
5.	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	60		





7.	ÓLEO - 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.  TRIGO - Farinha de trigo especial, produto obtido a	Unidade Quilo	60
,,	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.	Quile	
8.	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.	Quilo	20
9.	LEITE - 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 deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	Litro	200
10.	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. Embalagem de 400 gramas.	Pacote	15
11.	BISCOITO ROSQUINHA DOCE – Embalagem de 400 gramas, qualidade exportação. O produto deverá estar em conformidade com as leis especificas vigentes.	Pacote	100
12.	BISCOITO ROSQUINHA SALGADA - Embalagem de 400 gramas, qualidade exportação. O produto deverá estar em conformidade com as leis especificas vigentes.	Pacote	100
13.	REFRIGERANTE - À base de Guaraná e à base de Cola. Acondicionados em fardos com 06 unidades de 2 litros.	Fardo	100
14.	SUCO — Diversos Sabores: composto liquido com vitamina estabilizante, antioxidante e conservante, vitaminas, açúcar, qualidade obtido pela mistura no mínimo de 50% de suco e polpas integrais de frutas, água potável, açúcar, processamento tecnológico adequado	Frasco	70



reias Progresso e Honestidade

		T	T	
	submetido a tratamento que assegure apresentação e			
	conservação poderá conter conservantes aroma e			
	corantes ar, frutas maduras e sãs, água potável, açúcar,			
	ácidos orgânicos e outras substâncias permitidas, com			
	aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, conforme			
	recomendação de embalagem, validade mínima 5 meses			
	a contar da data de entrega, (3 dias após aberto em			
	refrigeração), acondicionado em caixa cartonada,			
	contendo 1 litro, e suas condições deverão estar de			
	acordo com a resolução RDC 272 de 22 de setembro de			
	2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito a			
	verificação no ato da entrega aos procedimentos			
	administrativos determinados pela ANVISA.			
	Guardanapo papel branco, medindo aproximadamente	Pacote	70	
15.	23x23 cm, com boa capacidade de absorção, sem furos,			
	materiais estranhos ou sujidades em pacotes plásticos			
	com 50 ou 100 unidades. A embalagem deverá conter			
	externamente os dados de identificação e procedência e			
	quantidade.			
	CARNE MOÍDA - Carne Bovina – Acém moído –	Quilo	20	
•	congelada, com no máximo 5% de gordura, sem	Quilo	20	
	cartilagem e ossos.			
	Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e			
	transparente. Embalagem de kg. Com o rotulo contendo			
16.	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 n° 35, de 27 de dezembro de 1977.			
	SALSICHA - Embalagem em filme PVC transparente	Quilo	20	
	ou saco plástico transparente com identificação do			
	produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso			
	líquido, de acordo com as Portarias do Ministério da			
17.	Agricultura, DIPOA n°304 de 22/04/96 e n.145 de			
	22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e			
	da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99. O			
	produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura			
	e/ou Ministério da Saúde.			
	EXTRATO DE TOMATE - Concentrado, isentos de	Unidade	50	
	peles e sementes, acondicionado em recipiente de folha			
	de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e			
18.	limpo, com tampa à vácuo. A embalagem deverá conter			
	externamente os dados de identificação e procedência,			
	informações nutricionais, número de lote, data de			
	validade, quantidade do produto. Deverá apresentar			
	validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de			
	entrega, peso aproximado 350g.			
	TEMPERO PRONTO - Obtido da mistura de sal, amido,	Frasco	05	
		110300		
	gordura vegetal hidrogenada, alho, realçador de sabor,			
	glutamato de sódio, com aspecto, cor, cheiro e sabor			
	próprios, acondicionado em embalagem apropriada			
	contendo procedência e validade embalagem com 500			
19.	gramas.			
20.	SAL - Refinado, iodado, com granulação uniforme e	Quilo	05	
			Ī	
	com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de			
	com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no			





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.	
ALHO - Alho Nacional / Argentino (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	
22. 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.	
23. PÃO DE SAL - 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	
QUEIJO MUSSARELA - Fatiado, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	
PRESUNTO - Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	
PÃO DE FORMA - Superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo tradicional, peça fatiada contendo em média 22 fatias, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, reforçador, água, fermento biológico e anti-mofo, embalado em saco polietileno atóxico, pesando no mínimo 500 gramas, validade mínima de 9 dias a contar da data de entrega, e suas condições deverão estar de acordo com RDC nº 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC nº 263 ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de 02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	
MAIONESE - Embalagem com 500 gramas, dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	
28. BATATA PALHA - Contendo no mínimo 500 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	





		T		
29.	LEITE CONDENSADO - Tradicional contento no mínimo 395g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	Unidade	50	
30.	CREME DE LEITE - UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem de 200g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Unidade	50	
31.	MILHO DE PIPOCA - De primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies, acondicionados em saco plástico de 500 g.	Pacote	20	
32.	SAQUINHO PARA PIPOCA -	Unidade	1000	
33.	CHOCOLATE GRANULADO - Contendo no mínimo 100 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Pacote	30	
34.	FORMINHA P/ DOCINHO Nº 5 E Nº 0 - Forminhas descartáveis para doces Nº 5 e nº 0, contendo 200 unidades cada pacote, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	Caixa	100	
35.	GELATINA - Gelatina em pó, em embalagem de 30 gramas cada, em sabores variados (uva, morango, limão, abacaxi e cereja). Prazo de validade mínimo de 6 meses, a contar da data da entrega do produto.	Caixa	60	
36.	PEITO DE FRANGO SEM OSSO - 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.	Quilo	40	
37.	PÓ DE CAFÉ - Café, tipo moído, torrado, extra, embalagem aluminizada interna e externamente, embalado a vácuo – crayovac, contendo o selo abic.	Quilo	70	
38.	MILHO - 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 200 gr.	Unidade	50	
39.	ERVILHA - Ervilhas em sache, produto preparado com ervilhas com grãos íntegros e não quebradiços, previamente debulhadas, envazadas em saches	Unidade	30	









			1	1	
	terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduos ou				
	impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, vedada com 500g. prazo				
	de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de				
	entrega.				
40	†	Pacote	100		
49.	BISCOITO DOCE (tipo maisena) - Deverá ser	Pacote	100		
	fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, não				
	devem estar mal assadas ou com caracteres				
	organolépticos anormais. Embalagem: saco de				
	polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo 400g. Prazo de validade mínimo 10 meses a				
	contar a partir da data de entrega.				
50.	CHOCOLATE EM PÓ - contendo no mínimo 400	Unidade	15		
	gramas com identificação do produto, marca do				
	fabricante, data de fabricação e prazo de validade				
51.	COCO RALADO - Produto alimentício desidratado	Pacote	20		
	contendo entre os ingredientes: polpa de coco				
	desidratada e parcialmente desengordurada. Deve				
	apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de				
	sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, integra,				
	atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade				
	mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.				
52.	BOLO DE PACOTE - Deverá ser feito de farinha de	Pacote	80		
	trigo especial, enriquecido com ácido fólico, podendo ser				
	simples, de milho, laranja, cenoura e mesclado. Não				
	poderá apresentar nenhum tipo de cobertura ou recheio				
	mole e fofo. Deverá ser embalado em saco plástico.				
	Apresentando o peso e a data de validade. Conforme				
	determina a ANVISA.				
53.	VINAGRE - Vinagre de vinho, resultante da	Frasco	06		
	fermentação acética do vinho ou outros líquidos				
	alcoólicos, deverá atender a legislação de alimentos em				
	vigor, observando as boas práticas de manufatura, em				
	embalagem apropriada, garrafa de 900 ml.				
54.	REFRIGERANTE ZERO – À base de Guaraná e à base	Fardo	06		
	de Cola. Acondicionados em fardos com 06 unidades de				
	2 litros.				
55.	DOCES DIVERSOS - Sabores: Leite, amendoim e	Pacote	09		
	geleia. Embalagem: pote plástico em polietileno,				
	transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de				
	proteção, contendo 400g. Prazo de validade mínimo 10				
	meses a contar a partir da data de entrega.				
56.	Balas Diversas	Quilo	06		
57.	Suco em pó pacote com 25 gramas diversos sabores	Pacote	50		
58.	SUCO CONCENTRADO - Sabores diversos.	Frasco	20		
	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.				
	Porcentagem de suco por diluição.				
59.	AZEITE - Azeite de oliva, contendo no mínimo 500 ml,	Unidade	06		
	com identificação do produto, marca do fabricante, data				
	de fabricação e prazo de validade.				
60.	Suco de Caixinha Zero	Unidade	30		
61.	GALÃO DE ÁGUA – Galão de água mineral natural,	Galão	20		
	capacidade de 20 litros.				
62.	Achocolatado Zero pacote com 400 gramas.	Pacote	10		
63.	GELEIA – Diversos sabores, isento de sujidades,	Vidro	24		



reias Progresso e Honestidade

	parasitas e larvas, livre de fermentações e substâncias				
	estranhas a sua composição, validade mínima de 10				
	meses a contar da entrega, em blister contendo 230				
	gramas cada, embalado em caixa de papelão reforçado e				
	suas condições deverão estar de acordo com a resolução				
	272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações				
	posteriores, produto sujeito a verificação no ato da				
	entrega aos procedimentos administrativos determinados				
	pela ANVISA.				
	Geléia Diversos Sabores Zero embalagem contendo 230	Vidro	24		
64.	gramas.	1.0.0			
65.	Requeijão Cremoso Características Técnicas:	Frasco	24		
03.	Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal,	Trusco			
	fermento lácteo. Acondicionado em vasilhame de vidro				
	com tampa que possibilite vedar o produto após a sua				
	abertura. Embalagem de 250g. Valor calórico: 270				
	Kcal/100g (tolerância de +/- 5%). Possuir selo SIF.				
66.	Torrada Levemente Salgada Características Técnicas:	Pacote	20		
	Ingredientes – farinha de trigo, gordura vegetal				
	hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado,				
	glúten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a				
	200g. Informar validade (validade mínima de 6 meses).				
67.	PÃO DE FORMA INTEGRAL - superfície lisa, macia	Pacote	20	1	
	e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e				
	macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16				
	fatias, composto de farinha de trigo integral, farinha de				
	trigo, açúcar mascavo, gordura vegetal hidrogenada,				
	conservador, estabilizante, sal, contem glúten, embalado				
	em saco polietileno atóxico, pesando em média 500				
	gramas, validade mínima de 5 dias a contar da data de				
	entrega e suas condições deverão estar de acordo com				
	RDC n° 175 – ANVS/MS de 08/07/2003, RDC n° 263				
	ANVS/MS de 22/09/2005, RDC nº 12 – ANVS/MS de				
	02/01/2001, produto sujeito a verificação no ato da				
	entrega aos procedimentos administrativos determinados				
	pela ANVISA.				
60	PEITO DE PERU - magro, cozido, sem osso, não contém	Ouilo	02		
68.	glúten, obtido da carne de peito de peru, água, sal,	Quilo	03		
	conservadores, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio,				
	isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em				
	saco transparente plástico atóxico, validade mínima de				
	30 (trinta) dias a contar da data de entrega, e suas				
	condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (decreto				
	12.486 de 20/10/78), e suas alterações posteriores,				
	produto sujeito a verificação no ato da entrega aos				
	procedimentos administrativos determinados pelo				
	MAPA.				
	CDAYO Co. 1 ( 1)	Pacoto	20	+	
69.	CRAVO - Cravo da índia, contendo no mínimo 30	Pacote	30		
	gramas, com identificação do produto, marca do				
	fabricante, data de fabricação e prazo de validade.			ļ	
70.	ERVA DOCE – pacote contendo 100 gramas	Pacote	30		
71.	COLHER DE SOBREMESA DESCARTÁVEL -	Unidade	500		
	Colheres descartáveis, pequenas, com identificação do				
	produto, marca do fabricante, prazo de validade.				
72.	COPO DE ÁGUA DESCARTÁVEL - Copos	Fita	05		
'	descartáveis de 180ml, contendo 100 unidades cada				
	pacote, com identificação do produto, marca do				
	fabricante, prazo de validade.				
	ranginganic, maggine vanuauc.	ĺ	1	1	1





	COPO DE CAFÉ DESCARTÁVEL - Copos descartáveis de 50 ml, contendo 100 unidades cada pacote, com identificação do produto, marca do	Fita	05	
73.	fabricante, prazo de validade.			
74.	COPO DE SOBREMESA DESCARTÁVEL (110ML) - Copos descartáveis de 110ml, contendo 100 unidades cada pacote, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	Fita	05	
75.	FILTRO DE CAFÉ – Coador/filtro de papel para café em pó, tamanho/nº 103, caixa com 40 filtros.	Caixa	10	
76.	GARFO DE SOBREMESA DESCARTÁVEL - Garfos descartáveis, pequenos, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	Unidade	500	
77.	PRATO DE SOBREMESA DESCARTÁVEL - Pratos descartáveis, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade pacotes com 10 unidades.	Pacote	50	
78.	PRATO DE REFEIÇÃO DESCARTÁVEL - Pratos descartáveis, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade pacotes com 10 unidades	Pacote	50	
79.	TOUCA DESCARTÁVEL - Toucas descartáveis, contendo 100 unidades cada embalagem, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	Pacote	05	
80.	CENOURA - Nova, sem folhas, de 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniforme, devendo ser de tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	Quilo	10	
81.	BANANA — Variedades Prata e Nanica, de primeira, in natura, kg, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportara manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Quilos	24	
82.	·	Quilo	24	
02.	LARANJA — Variedade Pêra, de 1ª qualidade, <i>in natura</i> , apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.			
83.	MAMÃO PAPAIA: De Primeira, Classe K ou 1.000, porte médio, coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada), fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Deverá ser firmes, com coloração amareladas, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes	Quilo	20	





			1	ı	1
	condições mínimas: -serem frescas; -não estarem				
	golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem				
	física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a				
	polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se				
	apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em				
	caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem				
	estar em contato com papel não adequado (reciclado,				
	jornais, revistas e similares), papelão ou plástico				
	reciclado.				
0.4	MAÇÃ NACIONAL: De 1ª qualidade, in natura,	Quilo	08		
84.	vermelha, apresentando grau de maturação tal que lhe				
	permita suportar a manipulação, o transporte e				
	conservação em condições adequadas para o consumo.				
	Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo				
	com a Resolução 12/78 da CNNPA. Caixa de maçã com				
	18kg.		<u> </u>		
85.	TOMATE - De 1ª qualidade, tamanho médio,	Quilo	10		
	apresentando grau médio de maturação, com casca sã,				
	sem rupturas, livre de enfermidades, isento de partes				
	pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes,				
	conforme quantidade solicitada.				
86.	Massa de Pão de Queijo contendo 1 quilo	Quilo	10		
	Cereal matinal de milho com açúcar. O produto deve	Caixa	10		
	apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor				
	agradável e deve estar livre de gorduras trans e corantes				
	artificiais. Pacote contendo 730 gramas do produto. A				
	embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e				
	deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias				
	da data de entrega do produto, prazo de validade de no				
87.	mínimo 12 meses, informação nutricional e ingredientes				
88.	Chantilly embalagem contendo 1000 ml.	Frasco	10		
	SORVETE – de massa pote contendo 2 litros nos	Pote	50		
	seguintes sabores: Creme, Chocolate, Napolitano,				
89.	Morango e Flocos.				
90.	Sorvete tipo Picolé contendo 65 gramas sabores diversos	Unidade	100		
91.	IOGURTE - Bebida láctea, com polpa de frutas, em		30		
	sabores diversos. Acondicionado em embalagem				
	plástica, que deverá conter externamente os dados de				
	identificação, procedência, informações nutricionais,				
	número do lote, data de validade, quantidade de produto				
	e atender as especificações técnicas da ANVISA e				
	Inmetro. O produto deverá ser entregue resfriados 4 a				
	7°c. Embalagem de 01 litro.				
92.	Farofa Pronta pacote contendo 500 gramas	Pacote	10		
93.	CHOCOLATE EM BARRA - Chocolate em barra ao	Barra	10		
	leite, contendo 150 gramas, com identificação do				
	produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo				
	de validade				
		1	1	I .	l .