**PREGÃO ELETRÔNICO N° 005/2023**

**PROCESSO N° 011/2023**

**TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM**

**OBJETO:** A presente licitação tem por objeto, o Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I.

**DATA DA REALIZAÇÃO: 16/02/2023.**

**HORÁRIO DE INÍCIO: 08h30.**

**LOCAL DE REALIZAÇÃO DA SESSÃO**: A sessão pública será realizada por meio eletrônico no site: http://prefeiturapirajui.ddns.net:3390/COMPRASEDITAL/.

**ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES**: **Diretoria de Compras e Licitações**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Bairro Centro – Pirajuí – SP – Telefone (0XX14) 3572-8222 – E-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br.

O **SENHOR CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA, PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAJUÍ, ESTADO DE SÃO PAULO**, torna público que se acha aberta neste Município de Pirajuí, licitação na modalidade **PREGÃO**, a ser realizada por intermédio do sistema eletrônico denominado “SCPI Portal de Compras”, com utilização de recursos de tecnologia da informação, denominada **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, objetivando o Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, conforme especificações constantes do **Anexo I – Termo de Referência**.

Este certame será regido pelos princípios de Direito Público, pelo inciso XXI e caput do artigo 37 da Constituição da República Federativa do Brasil, pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, pela Resolução nº 001/2021, de 05 de janeiro de 2021, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, e alterações, e das demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e seus anexos e serão encaminhadas por meio eletrônico.

A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico http://prefeiturapirajui.ddns.net:3390/COMPRASEDITAL/, no dia e hora mencionados no preâmbulo deste Edital e será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da equipe de apoio, designados nos autos do processo em epígrafe e indicados no sistema pela autoridade competente.

Integram este Edital os Anexos de I a VI.

**ESCLARECIMENTOS OU IMPUGNAÇÕES:** até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá, por meio do sistema eletrônico, solicitar esclarecimentos ou impugnar o ato convocatório do Pregão Eletrônico.

A impugnação, assim como os pedidos de esclarecimentos e informações, será formulada em campo próprio do sistema, e serão respondidos pelo subscritor do Edital, no prazo de até 01 (um) dia útil, anterior à data fixada para abertura da sessão pública.

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

**1 – OBJETO**

**1.1** – A presente licitação tem por objeto, o Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I.

**2 – PARTICIPAÇÃO**

**2.1** – **Para os itens (cota principal):** Poderão participar deste Pregão empresas do ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação que atenderem às exigências de habilitação e que estiverem registradas no SCPI Portal de Compras, em atividade econômica compatível com o seu objeto, sejam detentoras de senha para participar de procedimentos eletrônicos e tenham credenciado os seus representantes, na forma estabelecida no regulamento que disciplina a inscrição no referido SCPI Portal de Compras. **Para os itens (cota reservada de até 25%, em cumprimento ao inciso III do artigo 48 da Lei Complementar no 123/2006, e alterações):** somente poderão participar deste Pregão microempresas e empresas de pequeno porte do ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação que atenderem às exigências de habilitação e que estiverem registradas no SCPI Portal de Compras, em atividade econômica compatível com o seu objeto, sejam detentoras de senha para participar de procedimentos eletrônicos e tenham credenciado os seus representantes, na forma estabelecida no regulamento que disciplina a inscrição no referido SCPI Portal de Compras.

**2.1.1 –** O registro no SCPI Portal de Compras, o credenciamento dos representantes que atuarão em nome do licitante no sistema de Pregão Eletrônico e a senha de acesso, deverão ser obtidos anteriormente à abertura da sessão pública e autorizam a participação em qualquer Pregão Eletrônico realizado por intermédio do SCPI Portal de Compras.

**2.1.2 –** As informações a respeito das condições exigidas e dos procedimentos a serem cumpridos, para o registro no SCPI Portal de Compras, para o credenciamento de representantes e para a obtenção de senha de acesso, estão disponíveis no endereço eletrônico http://prefeiturapirajui.ddns.net:3390/COMPRASEDITAL/.

**2.2 –** A participação no certame está condicionada, ainda, a que o interessado ao acessar, inicialmente, o ambiente eletrônico de contratações do SCPI Portal de Compras, declare, mediante assinalação no campo próprio, que cumpre integralmente os requisitos de habilitação constantes do Edital.

**2.3 –** O licitante responde integralmente por todos os atos praticados no Pregão Eletrônico, por seus representantes devidamente credenciados, assim como pela utilização da senha de acesso ao sistema, ainda que indevidamente, inclusive por pessoa não credenciada como sua representante.

**2.4 –** Cada representante credenciado poderá representar apenas um licitante, em cada Pregão Eletrônico.

**2.5 –** O envio da proposta vinculará o licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

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

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

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

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

**d)** Impedidas de licitar e contratar nos termos do artigo 10 da Lei Federal nº 9.605/98;

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

**f)** Não consideradas microempresas ou empresas de pequeno porte nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, e alterações, (esta alínea é aplicável somente para os licitantes que ofertarem proposta para os itens cota reservada).

**3 – PROPOSTA**

**3.1 –** As propostas deverão ser enviadas por meio eletrônico disponível no endereço http://prefeiturapirajui.ddns.net:3390/COMPRASEDITAL/, desde a divulgação da íntegra do Edital no referido endereço eletrônico, até o dia e horário previstos no preâmbulo para a abertura da sessão pública.

**3.2 –** A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

**3.2.1 –** **Preço Unitário e Preço Total do(s) Item(ns)**, em algarismos,expresso(s) em moeda corrente nacional, apurado(s) à data de sua apresentação, incluindo, além do lucro, todas as despesas resultantes de impostos, taxas, tributos, fretes e demais encargos incidentes, assim como todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas com o integral fornecimento do objeto da presente licitação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária;

**a)** O preço ofertado deverá ser apresentado com precisão de três casas decimais.

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

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

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

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

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

**4 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

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

**4.1 – HABILITAÇÃO JURÍDICA**:

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

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

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

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

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

**4.2** – **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

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

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

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

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

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

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

**4.3** – **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

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

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

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

**4.4** – **OUTRAS COMPROVAÇÕES**

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

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

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

**c)** Está ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto ao Município de Pirajuí, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da execução da Ata de Registro de Preços serão efetuadas no endereço que constar em seu preâmbulo. Caso a empresa não seja encontrada, será notificada pelo Diário Oficial do Município de Pirajuí;

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

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

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

**g)** Está ciente sobre a observação das disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenha acesso, para o propósito de execução e acompanhamento da Ata de Registro de Preços, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.

**4.4.2 –** Declaração subscrita por representante legal do licitante, elaborada em papel timbrado, conforme modelo mostrado no Anexo IV deste Edital, afirmando que sua proposta foi elaborada de maneira independente e que conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/2013.

**4.5 – DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

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

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

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

**5.1** – No dia e horário previstos neste Edital, o Pregoeiro dará início à sessão pública do Pregão Eletrônico, com a abertura automática das propostas e a sua divulgação, pelo sistema, na forma de grade ordenatória, em ordem crescente de preços.

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

**5.2.1** – Serão desclassificadas as propostas:

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

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

**c)** Que contenham qualquer elemento que permita a identificação do licitante, até a fase de lances (inclusive) no processo licitatório;

**d)** Do licitante não considerado, nos termos da lei, microempresa ou empresa de pequeno porte, (esta alínea é aplicável somente para os licitantes que ofertarem propostas para os itens cota reservada).

**5.2.2** – A desclassificação se dará por decisão motivada do Pregoeiro;

**5.2.3** – Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas dos demais licitantes;

**5.2.4** – O eventual desempate de propostas do mesmo valor será promovido pelo sistema, com observância dos critérios legais estabelecidos para tanto.

**5.3** – Nova grade ordenatória será divulgada pelo sistema, contendo a relação das propostas classificadas e das desclassificadas.

**5.4** – Será iniciada a etapa de lances, com a participação de todos os licitantes detentores de propostas classificadas;

**5.4.1** – A formulação de lances será efetuada, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico:

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

**5.4.2** – A etapa de lances terá a duração de 10 (dez) minutos;

**a)** A duração da etapa de lances será prorrogada automaticamente pelo sistema, visando à continuidade da disputa, quando houver lance admissível ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de que trata este subitem ou nos sucessivos períodos de prorrogação automática;

**b)** Não havendo novos lances ofertados nas condições estabelecidas no subitem anterior, a duração da prorrogação encerrar-se-á, automaticamente, quando atingido o segundo minuto contado a partir do registro no sistema, do último lance que ensejar prorrogação.

**5.4.3** – No decorrer da etapa de lances, os licitantes serão informados pelo sistema eletrônico:

**a)** Dos lances admitidos e dos inválidos, horários de seus registros no sistema e respectivos valores;

**b)** Do tempo restante para o encerramento da etapa de lances.

**5.4.4 –** A etapa de lances será considerada encerrada, findos os períodos de duração indicados no subitem 5.4.2.

**5.5 –** Encerrada a etapa de lances, o sistema divulgará a nova grade ordenatória, contendo a classificação final, em ordem crescente de valores;

**5.5.1** – Para essa classificação será considerado o último preço admitido de cada licitante.

**5.6 –** Com base na classificação final, será assegurada aos licitantes microempresas ou empresas de pequeno porte preferência à contratação, observadas as seguintes regras:

**5.6.1 –** A microempresa ou empresa de pequeno porte detentora da proposta de menor valor, dentre aquelas cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) ao valor da proposta melhor classificada, será convocada pelo Pregoeiro, para que apresente preço inferior ao da melhor classificada, no prazo de 05 (cinco) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência e, ainda, no caso de empate, a convocação recairá sobre o licitante vencedor de sorteio, nos termos da Lei;

**5.6.2 –** Não havendo apresentação de novo preço, inferior ao preço da proposta melhor classificada, serão convocadas para o exercício do direito de preferência, respeitada a ordem de classificação, as demais microempresas ou empresas de pequeno porte cujos valores das propostas se enquadrem nas condições indicadas no subitem 5.6.1;

**5.6.3 –** Na grade ordenatória da classificação final, caso a detentora da melhor oferta, seja microempresa ou empresa de pequeno porte, não será assegurado o direito de preferência, passando-se, desde logo, à negociação do preço.

**5.7 –** O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor, obtida com base nas disposições anteriores, mediante troca de mensagens abertas no sistema, com vistas à redução do preço.

**5.8 –** Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do **MENOR PREÇO POR ITEM**, decidindo motivadamente a respeito;

**5.8.1 –** A aceitabilidade de preços será aferida a partir dos preços de mercado vigentes apurados mediante pesquisa realizada por este Município de Pirajuí, juntada aos autos;

**5.8.2 –** O Pregoeiro poderá a qualquer momento solicitar aos licitantes esclarecimentos que julgar necessários.

**5.9 –** Considerada aceitável a oferta de **MENOR PREÇO POR ITEM**, passará o Pregoeiro ao julgamento da habilitação, conforme o item 6 deste Edital;

**5.9.1 –** Se a oferta não for aceitável, o Pregoeiro, respeitada a ordem de classificação, examinará a oferta subsequente de **MENOR PREÇO POR ITEM**, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável, passando então à fase de habilitação.

**5.10 –** Para comprovação das especificações e demais características ofertadas para os produtos, os quais deverão estar em perfeita conformidade com o exigido no edital, é **OBRIGATÓRIA**, pela licitante vencedora, a apresentação de 01 (uma) amostra física referente ao(s) item(ns) vencido(s), no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do primeiro dia útil seguinte ao término do pregão eletrônico, excepcionalmente prorrogável por igual período, mediante prévia justificativa e desde que aceito pelo Município de Pirajuí.

**5.11 –** A falta de apresentação da amostra, pela licitante vencedora, implica na sua inabilitação. Neste caso, o(s) respectivo(s) item(ns) passará(ão) a ser solicitado(s) imediatamente para o(s) licitante(s) remanescente(s), atendida à sucessiva ordem de classificação.

**5.12 –** A(s) amostra(s) do(s) produto(s) deverá(ão) ser entregue(s), na Cozinha Piloto, localizada na Rua Quintino Bocaiúva nº 445 – Bairro Centro – Pirajuí – SP.

**5.13 –** A amostra deverá, obrigatoriamente, estar identificada com os seguintes dados:

* Amostra para o Município de Pirajuí;
* Número e data do pregão;
* Número correspondente ao item do edital;
* Razão social da licitante vencedora, endereço completo, número do telefone e e-mail;
* Nome completo, número do telefone e e-mail do representante da licitante vencedora.

**5.14 –** Após a análise da(s) amostra(s), será emitido o Certificado de Aceitação ou Rejeição, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, sendo o resultado publicado no Diário Oficial do Município de Pirajuí.

**5.15 –** Caso a amostra da primeira colocada seja reprovada, será(ão) solicitadas amostra(s) para a segunda colocada e assim sucessivamente, respeitada a ordem de classificação, até a eventual apresentação do produto(s) que atenda(m) aos requisitos da licitação, caso em que será(ão) declarado(s) aprovado(s).

**5.16 –** A apresentação e o aceite da amostra não isenta, nem diminui a responsabilidade da adjudicatária em relação à garantia do(s) produto(s).

**5.17 –** A(s) amostra(s) aprovada(s) ficará(ão) retida(s) na Cozinha Piloto, localizada na Rua Quintino Bocaiúva nº 445 – Bairro Centro – Pirajuí – SP, para comparação e averiguação das futuras entregas, objetivando assegurar a qualidade do(s) produto(s) adquirido(s).

**5.17.1 –** A amostra não aprovada estará à disposição da licitante que a apresentou, para sua retirada, em um prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis após a comunicação de rejeição. Após este período, e não sendo retirados pela licitante, o Município de Pirajuí se reserva o direito de lhe(s) dar destino apropriado, sem qualquer aviso prévio ou comunicação.

**6 – DA FASE DE HABILITAÇÃO**

**6.1 –** Na fase de habilitação:

**a)** O Pregoeiro verificará os documentos indicados no Item 4 – **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** deste Edital;

**b)**. Caso os documentos não atendam aos requisitos estabelecidos no Item 4 deste Edital, o Pregoeiro verificará a possibilidade de suprir ou sanar eventuais omissões ou falhas, mediante consultas efetuadas por outros meios eletrônicos hábeis de informações;

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

**c)** O licitante poderá suprir ou sanear eventuais omissões ou falhas, relativas ao cumprimento dos requisitos e condições de habilitação estabelecidos no Edital, mediante a apresentação de documentos, desde que os envie durante a fase de habilitação, por meio de ferramenta disponibilizada;

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

**e)** Os originais ou cópias autenticadas por tabelião de notas, dos documentos enviados na forma constante da alínea “c”, deverão ser relacionados e apresentados na **DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga nº 116 – Centro – CEP 16.600-041 – Pirajuí – SP, em até 02 (dois) dias após o encerramento da sessão pública, sob pena de invalidade do respectivo ato de habilitação e a aplicação das penalidades cabíveis;

**e.1)** Os documentos poderão ser apresentados em cópia simples, desde que acompanhados dos originais para que sejam autenticados por servidor da administração, ou por publicação em órgão da imprensa oficial;

**f)** A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura da Ata de Registro de Preços, porém, será obrigatória durante a fase de habilitação a apresentação dos documentos indicados no subitem 4.2, ainda que veiculem restrições impeditivas à referida comprovação;

**f.1)**. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogáveis por igual período, a critério deste Município de Pirajuí, para a regularização da documentação com emissão de certidões negativas ou positivas com efeito de 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 legais, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório;

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

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

**7 – RECURSO, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**7.1 –** Divulgado o vencedor, o Pregoeiro informará aos licitantes, por meio de mensagem lançada no sistema, que poderão interpor recurso, imediata e motivadamente, por meio eletrônico, utilizando para tanto, exclusivamente, campo próprio disponibilizado no sistema.

**7.2 –** Havendo interposição de recurso, o Pregoeiro, por mensagem lançada no sistema, informará aos recorrentes que poderão apresentar memoriais contendo as razões de recurso, no prazo de 03 (três) dias após o encerramento da sessão pública, e aos demais licitantes que poderão apresentar contrarrazões, em igual número de dias, os quais começarão a correr do término do prazo para apresentação de memoriais, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos, na **DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga nº 116 – Centro – CEP 16.600-041 – Pirajuí – SP.

**7.3 –** Os memoriais de recurso e as contrarrazões serão oferecidos por meio eletrônico, no sítio http://prefeiturapirajui.ddns.net:3390/COMPRASEDITAL/, e a apresentação de documentos relativos às peças antes indicadas, se houver, será efetuada mediante protocolo, na **DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga nº 116 – Centro – CEP 16.600-041 – Pirajuí – SP, observados os prazos estabelecidos no subitem 7.2.

**7.4 –** A falta de interposição de recurso importará a decadência do direito de recurso e o Pregoeiro adjudicará o objeto do certame ao vencedor, na própria sessão, propondo à autoridade competente a homologação do procedimento licitatório.

**7.5 –** Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

**7.6 –** O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**7.7 –** A adjudicação será feita por **item**.

**8 – DESCONEXÃO COM O SISTEMA ELETRÔNICO**

**8.1 –** Ao licitante caberá acompanhar as operações no sistema eletrônico, durante a sessão pública, respondendo pelos ônus decorrentes de sua desconexão ou da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema.

**8.2 –** A desconexão do sistema eletrônico com o Pregoeiro, durante a sessão pública, implicará:

**8.2.1 –** Fora da etapa de lances: a sua suspensão e o seu reinício, desde o ponto em que foi interrompida. Nesse caso, se a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública deverá ser suspensa e reiniciada somente após comunicação expressa aos licitantes de nova data e horário para a sua continuidade;

**8.2.2 –** Durante a etapa de lances: a continuidade da apresentação de lances pelos licitantes, até o término do período estabelecido no Edital.

**8.3 –** A desconexão do sistema eletrônico com qualquer licitante não prejudicará a conclusão válida da sessão pública ou do certame.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**e)** For impedida de licitar e contratar nos termos do artigo 10 da Lei Federal nº 9.605/98;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**c)** Deixar(em) de apresentar os originais dos documentos de habilitação ou cópias autenticadas por tabelião de notas na **DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga nº 116 – Centro – CEP 16.600-041 – Pirajuí – SP, em até 02 (dois) dias após o encerramento da sessão pública, ressalvando que tais documentos poderão ser apresentados em cópia simples, desde que acompanhados do original para que sejam autenticados por servidor da administração, ou por publicação em órgão da imprensa oficial.

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

**10.3 –** A divulgação do aviso ocorrerá por publicação no Diário Oficial do Município de Pirajuí e no endereço eletrônico http://prefeiturapirajui.ddns.net:3390/COMPRASEDITAL/.

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

**11 – CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E RECEBIMENTO**

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

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

**11.3 –** O fornecimento será parcelado e deverá obedecer à periodicidade diária.

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

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

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

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

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

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

**12 – FORMA DE PAGAMENTO**

**12.1 –** O pagamento será efetuado em 30 (trinta) dias contados a partir da emissão da respectiva Nota Fiscal/Fatura, diretamente no Banco do Brasil S.A., em conta corrente da **DETENTORA**, o que será feito após o aceite pela Nutricionista, que se dará em 03 (três) dias do recebimento dos documentos fiscais.

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

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

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

**12.3 –** Para efeito de pagamento, a **DETENTORA** encaminhará os documentos de cobrança para a Nutricionista.

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

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

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

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

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

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

**13.2 –** A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas na Resolução nº 001/2021, de 05 de janeiro de 2021, garantido o exercício de prévia e ampla defesa.

**14 – DISPOSIÇÕES FINAIS**

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

**14.2** – Das sessões públicas de processamento deste Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, a serem assinadas pelo Pregoeiro e pela equipe de apoio.

**14.3** – O sistema manterá sigilo quanto à identidade dos licitantes, para o Pregoeiro, até a etapa de negociação com o autor da melhor oferta e, para os demais, até a etapa de habilitação.

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

**14.5** – Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro e, as questões relativas ao sistema, pelo SCPI Portal de Compras: http://prefeiturapirajui.ddns.net:3390/COMPRASEDITAL/.

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

**PIRAJUÍ, 01 DE FEVEREIRO DE 2023.**

**CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA**

**PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAJUÍ**

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2023**

**1 – OBJETO:**

**1.1 –** A presente licitação tem por objeto, o Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I.

**1.2 – DO ACONDICIONAMENTO:**

**1.2.1 –** Os produtos, objeto deste termo, deverão ser entregues em embalagem original do fabricante, lacrada, devidamente identificada com a descrição e a quantidade do material contido, com rótulo próprio mencionando a sua composição, os dados do fabricante e contendo seus números de registro nos órgãos competentes e em perfeito estado de conservação, sem sinais de violação, umidade ou aderência ao produto, bem como sem nenhum dano (amassados, rasgos, sujeira, dentre outros).

**1.2.2 –** Os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens adequadas, com o menor volume possível, que utilizem preferencialmente materiais recicláveis, de forma a garantir-lhes a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

**1.3 – DO PRAZO DE VALIDADE DOS PRODUTOS:**

**1.3.1 –** O prazo mínimo de validade dos produtos deverá observar o previsto no quadro constante no subitem nº 4 deste Termo de Referência.

**2 – DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA**

**2.1 –** O fornecimento será parcelado e deverá obedecer à periodicidade diária.

**2.2 –** Caberá a **DETENTORA**:

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

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

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

**2.2.4 –** Disponibilizar pessoal suficiente e adequado para a descarga, para a movimentação e para a efetiva entrega dos produtos a este Município de Pirajuí;

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

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

**2.2.6.1 –** Eventuais requerimentos de substituição de marca deverão ser protocolados pela **DETENTORA**, para serem submetidos à análise da equipe técnica do Município de Pirajuí e, posteriormente, à decisão da autoridade competente;

**2.2.6.2 –** Os requerimentos em questão devem ser acompanhados de justificativa, da indicação de nova marca, com caraterísticas equivalentes ou superiores àquela proposta durante o certame licitatório e dos documentos comprobatórios, tais como catálogos, fichas técnicas, amostras e etc.;

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

**2.2.8 –** Arcar com as despesas decorrentes de ensaios, testes, laudos e demais provas exigidas por normas técnicas oficiais para a boa execução do objeto da Ata de Registro de Preços, quando necessário, nos termos do artigo 75 da Lei Federal nº 8.666/1993, com suas posteriores alterações;

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

**2.3.1 –** Local de entrega: Rua Quintino Bocaiúva nº 445 – Bairro Centro – Pirajuí – SP.

**2.3.2 –** Horário de recebimento: das 08h00 às 11h30 e das 13h00 às 17h30.

**3 – DO RECEBIMENTO**

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

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

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

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

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

**4 – ITEM, CÓDIGO, DESCRIÇÃO, UNIDADE DE FORNECIMENTO, QUANTIDADE, PREÇO ESTIMADO E REDUÇÃO MÍNIMA**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **CÓDIGO** | **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **UNIDADE** | **QUANTIDADE** | **VALOR UNITÁRIO ESTIMADO (R$)** | **REDUÇÃO MÍNIMA ENTRE LANCES (R$)** |
| **COTA PRINCIPAL** |
| 1 | 005.060.091 | Açúcar Cristal de 1ª contendo no mínimo 99,3% de carboidratos por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais – embalagem 05 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 630, | R$ 17,12 | R$ 0,13 |
| 2 | 005.060.176 | Almôndega bovina, com sabor caseiro, cozida e congelada individualmente. Levemente temperada. Pesando de 15 à 19 g cada. Deverá estar dentro dos padrões estabelecidos pelo Regulamento de Inspeção Industrial e sanitária de Origem Animal. Embalagem primária: embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 02 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada. Rótulo com o nome e endereço do abatedouro, identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento. O fornecedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 150, | R$ 49,99 | R$ 0,37 |
| 3 | 005.060.092 | Amido de milho, produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5% p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p – embalagem 01 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 180, | R$ 6,32 | R$ 0,05 |
| 4 | 005.060.093 | Arroz agulhinha longo fino polido tipo 1, sem glúten, contendo no mínimo 90% de grão inteiros com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g contendo no mínimo 37g de carboidratos, 4g de proteínas e o de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento - embalagem 05 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 810, | R$ 21,06 | R$ 0,16 |
| 5 | 005.060.094 | Arroz beneficiado parborizado longo fino tipo 1. O produto deverá atender a Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Entende-se por arroz o grão “in natura”, proveniente da espécie Oryza sativa L.O produto deverá apresentar-se em bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. O teor de microtoxinas deverá obedecer ao limite estabelecido pela legislação vigente. Características sensoriais: aparência própria, cor característica, odor característico tanto cru como cozido, sabor característico – embalagem 05 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 810, | R$ 22,95 | R$ 0,17 |
| 6 | 005.060.205 | Aveia em flocos fino, grãos de aveia laminados, rico em fibra alimentar, fonte de ferro, magnésio, zinco, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6 e vitamina D, com cor, aroma e sabor característicos, sem quaisquer adulterações ou contaminações, na embalagem deverá constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade, e número do Lote. Embalagem de 200g, caixa ou sachê. 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 75, | R$ 4,72 | R$ 0,04 |
| 7 | 005.060.095 | Batata Palha batata frita processada; sabor natural, tipo palha, pesando 500 gramas, composição básica gordura vegetal; sal refinado; sabor natural; com validade de 4 meses a partir da entrega; acondicionado em embalagem plástica, atóxica, flexível, termosselada, contendo 500g; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria cvs 06/99 de 10/03/99. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 465, | R$ 14,70 | R$ 0,11 |
| 8 | 005.060.183 | Bebida láctea 01 litro, fermentada, sabor de morango. Elaborada a partir do e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, polpa da fruta, composto de estabilizante pectina e amido modificado, acidulante conservante, aromatizante, corante, espessante pectina, em consistência espessa de néctar a mel; conservação entre 01º a 10ºC, validade mínima de 45 dias a contar da data de entrega. Acondicionado em saco plástico de polietileno (sachê)contendo 01 litro e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução273/05 da ANVISA/Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar selo de Inspeção Federal (SIF) e estadual (SISP). Sua consistência deverá ser espessa. Será realizada análise prévia. Não serão aceitos produtos com menos de 45 dias da data de validade. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: -Houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LTS | 300, | R$ 5,57 | R$ 0,04 |
| 9 | 005.060.184 | Bebida láctea 180 ml, fermentada, sabor de morango. Elaborada a partir do e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, polpa da fruta, composto de estabilizante pectina e amido modificado, acidulante conservante, aromatizante, corante, espessante pectina, em consistência espessa de néctar a mel; conservação entre 01º a 10ºC, validade mínima de 45 dias a contar da data de entrega. Acondicionado em garrafas plásticas, selada contendo 180 ml e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução273/05 da ANVISA/Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar selo de Inspeção Federal (SIF) e estadual (SISP). Sua consistência deverá ser espessa. Será realizada análise prévia. Não serão aceitos produtos com menos de 45 dias da data de validade. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: -Houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 7.500, | R$ 1,72 | R$ 0,01 |
| 10 | 005.060.096 | Bebida Láctea UHT Sabor Chocolate sem necessidade de conservação sob refrigeração, mantendo suas características inalteradas a temperatura ambiente por, no mínimo, 180 dias. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o Decreto nº 1.255/62, capítulo VI, artigo 689, do MAA, Portaria nº 146/96, do MAARA, Decreto 1.812/96, Portaria nº 451/97, da SVS/MS, Portaria 645/97, da SVS/MS, Portaria 540/97, da SVS/MS e Portaria 370/97, do MAA. Ingredientes: soro de leite pasteurizado ou soro de leite em pó reconstituído ou soro de leite concentrado reconstituído. Leite integral pasteurizado ou leite em pó reconstituído ou leite concentrado reconstituído, açúcar, cacau em pó, espessantes carragena, goma xantana, carboximetilcelulose, estabilizantes citratos de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e aroma idêntico ao natural. Prazo de validade 05 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias. A embalagem primária do produto deverá ser asséptica tipo tetra brik base – Tetra Pak, fechada, com capacidade para 200 (duzentos) mililitros. A embalagem secundária do produto deverá ser: plástico Tipo skink. A embalagem terciária caixa de papelão com 27 unidades. Medidas (largura X comprimento X altura – mm): Produto: 64X40X86; Caixa com 27 unidades: .200X390X90. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 360, | R$ 2,36 | R$ 0,02 |
| 11 | 005.060.097 | Biscoito de polvilho integral, isento de glúten, formato tipo palito, embalado em sacos plásticos transparente resistentes, pesando 150-200 gramas. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). Ingredientes: polvilho azedo, óleo de palma, sucralose, ovo, farinha de arroz integral, beta glucano, água e sal. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Em caso de fabricação própria deverão apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico e deverão estar de acordo com o PIQ estabelecido para o produto. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 1.035, | R$ 7,46 | R$ 0,06 |
| 12 | 005.060.099 | Biscoito doce isento de ovo e lactose é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes, sem recheio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/ MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Resolução 04/88 do CNS/ MS, Resolução 12/78 da CNNPA/MS, Portaria 74/94 da Vigilância Sanitária/MS e Portaria 540/97 da SVS/MS. O biscoito doce isento de ovo e lactose deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e/ou com caracteres sensoriais anormais. Deverá se apresentar em pacotes com peso entre 400 (quatrocentos) e 500 (quinhentos) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 765, | R$ 6,82 | R$ 0,05 |
| 13 | 005.060.049 | Biscoito doce tipo lanche, é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente da massa preparada com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (Vit. B9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal e outros ingredientes. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, deverá se apresentar embalados em porções individuais com peso entre 35 (trinta e cinco) gramas e 40 (quarenta) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 3.750, | R$ 2,73 | R$ 0,02 |
| 14 | 005.060.207 | Biscoito doce, tipo cookie, integral sem glúten, cookies integrais pacote com 140 g sabor cacau e avelã. Fonte de fibras. Baixo teor de gorduras saturadas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 1.350, | R$ 5,19 | R$ 0,04 |
| 15 | 005.060.100 | Biscoito salgado isento de ovo e lactose é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes, sem recheio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/ MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Resolução 04/88 do CNS/ MS, Resolução 12/78 da CNNPA/MS, Portaria 74/94 da Vigilância Sanitária/MS e Portaria 540/97 da SVS/MS. O biscoito salgado isento de ovo e lactose deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e/ou com caracteres sensoriais anormais. Deverá se apresentar em pacotes com peso entre 400 (quatrocentos) e 500 (quinhentos) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 540, | R$ 6,70 | R$ 0,05 |
| 16 | 005.060.098 | Biscoito salgado tipo lanche sem recheio é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (Vit. B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, e outros ingredientes desde que mencionados e permitidos pela legislação vigente. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá se apresentar embalados em porções individuais com peso entre 26 gramas e 30 gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 12.000, | R$ 3,71 | R$ 0,03 |
| 17 | 005.060.206 | Biscoito tipo rosquinha, sabores coco, leite e chocolate. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho e/ou fécula de mandioca ou arroz, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, coco ralado, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e piro fosfato ácido de sódio), Estabilizante: lecitina de soja, aromatizante. Contém glúten. Embalagem: pacote de 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e número de lote. De acordo com a resolução da ANVISA/SP. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 225, | R$ 4,60 | R$ 0,03 |
| 18 | 005.060.101 | Biscoito vegano salgado. Isento de ovo, glúten e lactose. Ingredientes: arroz integral e sal. Embalagem de 80g. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O biscoito salgado deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e/ou com caracteres sensoriais anormais. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 90, | R$ 8,96 | R$ 0,07 |
| 19 | 005.060.050 | Bolo sabor baunilha com recheio sabor chocolate. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, recheio chocolate, ovo integral pasteurizado, gordura vegetal hidrogenada, leite integral, fécula de mandioca, margarina, açúcar invertido, umectante sorbitol, emulsificantes, estabilizantes, alfa amilase, sal, aromatizantes, fermento químico, ácido sórbico, conservantes e goma xantana. Validade mínima de 6 meses da data de fabricação. Embalagem em pacote aluminizado com 40 gramas. Embalagem secundária em caixas com 40 unidades. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 9.750, | R$ 1,85 | R$ 0,01 |
| 20 | 005.060.216 | Brócolis congelado previamente selecionado, drenado, conservado em água, açúcar e sal, com apresentação, cheiro, sabor e cor peculiar, os mesmos deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso liquido que deve ser de até 500 (quinhentas) gramas SAC- Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em sachê ou embalagem cartonada tipo longa vida, de material atóxico e resistente, hermeticamente fechado e não podem apresentar rasgadura ou amassado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 375, | R$ 14,73 | R$ 0,11 |
| 21 | 005.060.102 | Café torrado e moído, embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 500 gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 600, | R$ 17,05 | R$ 0,13 |
| 22 | 005.060.103 | Caldo de carne para culinária, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido com resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 23, | R$ 10,32 | R$ 0,08 |
| 23 | 005.060.104 | Caldo de galinha para culinária, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido com resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 23, | R$ 8,68 | R$ 0,07 |
| 24 | 005.060.051 | Canela da China em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 8, | R$ 15,78 | R$ 0,12 |
| 25 | 005.060.077 | Canjica de milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem de 500g. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 60, | R$ 6,72 | R$ 0,05 |
| 26 | 005.060.173 | Carne bovina, tipo coxão mole, cortados em bife; extra limpo, no máximo 10% sebo e gordura, isenta de cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Congelada, embalagem à vácuo em sacos transparentes, atóxico, pesando de 1 ou 05 kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA2244/97); Portaria 145 de 01/09/98 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 3.600, | R$ 45,61 | R$ 0,34 |
| 27 | 005.060.172 | Carne bovina, tipo coxão mole, cortados em cubos; extra limpo, no máximo 10 % de sebo e gordura, isenta de cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Congelada, embalagem à vácuo em sacos transparentes, atóxico, pesando de 1 ou 05 kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA2244/97); Portaria 145 de 01/09/98 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 2.625, | R$ 43,57 | R$ 0,33 |
| 28 | 005.060.174 | Carne bovina, tipo patinho, cortados em iscas ou tiras; extra limpo, no máximo 10% sebo e gordura, isenta de cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Congelada, embalagem à vácuo em sacos transparentes, atóxico, pesando de 1 ou 05 kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA2244/97); Portaria 145 de 01/09/98 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 4.125, | R$ 40,21 | R$ 0,30 |
| 29 | 005.060.171 | Carne moída tipo patinho, congelada. Carne bovina de primeira qualidade, com no máximo 5% de gordura. Acondicionadas em embalagens à vácuo IQF de 01 ou 05 kg, embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, com rótulo contendo identificação da empresa, registro do SIF, identificação da categoria e tipo de carne, peso, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas e ser proveniente de animais sadios. Deverá apresentar textura, cor, sabor e odor característicos. A matéria prima utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como aponeuroses, ossos, cartilagens, gordura parcial, tendões, coágulos. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 3.750, | R$ 38,31 | R$ 0,29 |
| 30 | 005.060.105 | Chá de erva mate queimado, caixa com 250g, constituído de folhas novas, de espécies vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos para efusão, de cor verde aromatizada escura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Sem corantes artificiais. Com aparência de folhas claras, hastes secas. Validade mínima de 24 meses. Embalagem primaria: de caixa de papelão fino acondicionada internamente em saco de polietileno, atóxico, termossoldado, contendo peso líquido de 250g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | CX | 338, | R$ 6,11 | R$ 0,05 |
| 31 | 005.060.106 | Colorau (urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem plástica de 500g, 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. 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 113, | R$ 7,03 | R$ 0,05 |
| 32 | 005.060.167 | Coxinha da asa de frango, congelada, sem tempero, temperatura de recebimento - 18 Graus C. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg e 2,5 kg, embalados em sacos de polietileno; Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 3.000, | R$ 18,72 | R$ 0,14 |
| 33 | 005.060.107 | Creme de leite, gordura láctea – mínimo 35%, embalagem Tetra Rex (caixinha), 200 gr, 15 D, ambiente seco e arejado, pote de 200 gr. 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | CX | 1.924, | R$ 2,94 | R$ 0,02 |
| 34 | 005.060.108 | Ervilha em lata, produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração. Composição centesimal aproximada de 5,2g de proteína, 0,5g de lipídios e 13g de carboidratos - embalagem 6X2,0 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 108, | R$ 19,57 | R$ 0,15 |
| 35 | 005.060.110 | Extrato de tomate simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 24X350g. 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 288, | R$ 3,48 | R$ 0,03 |
| 36 | 005.060.109 | Extrato de tomate simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 4X4,0 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 203, | R$ 24,66 | R$ 0,18 |
| 37 | 005.060.016 | Farinha de mandioca torrada, tipo biju, devendo obedecer a legislação vigente – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 8, | R$ 6,27 | R$ 0,05 |
| 38 | 005.060.017 | Farinha de milho amarela, produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado socado e peneirado, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderão estar úmidas ou rançosas, com umidade máxima de 14% p/p, com acidez máxima de 2% p/p, com no mínimo 6% p/p de proteína – 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 75, | R$ 6,15 | R$ 0,05 |
| 39 | 005.060.199 | Farinha de rosca torrada, fina, devendo obedecer a legislação vigente - – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 23, | R$ 5,63 | R$ 0,04 |
| 40 | 005.060.113 | 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 450, | R$ 4,45 | R$ 0,03 |
| 41 | 005.060.114 | Feijão carioca tipo 1, de primeira qualidade, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais e maduros, limpos e secos, na composição centesimal de 22g de proteína, 1,6g de lipídios, e 60,8g de carboidratos – 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 2.925, | R$ 9,91 | R$ 0,07 |
| 42 | 005.060.213 | Fermento biológico, seco, instantâneo, embalagem com 125 g. Característica e ingredientes: Saccharomyces Cerevisiae. Prazo de Validade: Mínimo de 1 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 75, | R$ 9,83 | R$ 0,07 |
| 43 | 005.060.115 | 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 250g. 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 99, | R$ 7,27 | R$ 0,05 |
| 44 | 005.060.175 | Fígado bovino resfriado ou congelado em bifes com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, pesando 01 kg. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 Decreto 12486 de 20/10/78 e MA 2244/97, Portaria n°304 de abril de 1996 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. O fornecedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 188, | R$ 29,13 | R$ 0,22 |
| 45 | 005.060.177 | Filé de arraia tipo FA, de primeira qualidade, limpo, sem couro, escama, espinha e gordura, fatiado em média de 120 gramas, congelado a -12º C, interfoliado, acondicionado em embalagem plástica atóxica à vácuo, dispostas em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), registro junto ao SIF. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 2.250, | R$ 28,66 | R$ 0,21 |
| 46 | 005.060.169 | Filé de frango. Tipo sassami. Carne de frango, in natura, origem avícola, Congelado. Apresentação com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem mancha e parasitas, com valor limite de 6% de água, acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas de 03 a 20 kg. Isentas de manchas e devem estar íntegras, evitando a possibilidade de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. O vencedor deverá apresentar a documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 3.750, | R$ 31,24 | R$ 0,23 |
| 47 | 005.060.214 | Filé de peixe de mapará, empanado, pronto para fritar, de primeira qualidade. Porções em média de 120 gramas, congelado a -12º C, acondicionado em embalagem plástica atóxica pesando 01 kg. Dispostas em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), registro junto ao SIF. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 750, | R$ 40,74 | R$ 0,31 |
| 48 | 005.060.170 | Frango empanado (Nuggets Crocante). Carne de frango moída acrescida de ingredientes, formada, empanada, frita, cozida e congelada. Ingredientes: Carne de frango, água, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, pele de ave, proteína de soja, gordura vegetal, sal, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, açúcar, especiarias, aromas naturais, estabilizante: tripolifosfato de sódio, realçador de sabor: Anexo I, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. Prazo de validade: 09 meses, a contar da data de fabricação. Armazenar e conservar a temperatura de -12°C. Embalagem Primária: filme transparente, impresso, PEBD. Peso líquido: 1,5 kg. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulada. Peso líquido: 6 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 375, | R$ 37,49 | R$ 0,28 |
| 49 | 005.060.116 | Fubá mimoso de milho, produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15% p/p, com acidez máxima de 5% p/p, com no mínimo 7% p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção - 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 338, | R$ 4,58 | R$ 0,03 |
| 50 | 005.060.212 | Gelatina zero açúcar, de 1ª qualidade, diversos sabores, (Abacaxi, Morango, Uva, Limão, etc...), acondicionada em caixas contendo 12g. Enriquecida com vitaminas A, C, D, B1, B2, B3, B5, B6, B9 e B12. Deve ser adoçada com os edulcorantes sucralose e acessulfame-K. Isenta de adulterações ou contaminações. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 38, | R$ 3,29 | R$ 0,02 |
| 51 | 005.060.117 | Geleia de fruta em pasta. Sabor idêntico ao natural. Embalagem tetra pack ou de vidro com 200 gramas. De primeira qualidade. Identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a Legislação Vigente. 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 150, | R$ 10,71 | R$ 0,08 |
| 52 | 005.060.215 | Iogurte polpa de fruta zero açúcar, vários sabores, embalagem 180 gramas, 1ª qualidade, sem adulterações físicas, químicas e microbiológicas ou congelamento e descongelamento, sem separação de soro, deverá constar a data da fabricação e manipulação, validade e número do lote. Possuir a certificação do SIF. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 113, | R$ 3,09 | R$ 0,02 |
| 53 | 006.060.003 | Leite condensado, composto de leite integral, açúcar e lactose (tradicional). De consistência cremosa e textura homogênea. Embalagem primária atóxica devidamente lacrada, tetra park (caixinha) 395g. E embalagem secundária apropriada, e suas condições deverão estar de acordo com as Instruções Normativas 68/06 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | CX | 486, | R$ 7,63 | R$ 0,06 |
| 54 | 005.060.118 | Leite de soja, alimento de soja sem sabor, elaborado com proteína isolada de soja ou extrato de soja, suplementado com cálcio, vitaminas e minerais, podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca. Isento de lactose, sacarose e glúten. Apresentação em embalagem tetra pak de 1000 ml O produto deverá ter validade mínima de 06 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LTS | 113, | R$ 7,51 | R$ 0,06 |
| 55 | 005.060.079 | Leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, adicionado de lecitina de soja como emulsificante, e com a composição centesimal de 26g de proteína, 38g de carboidratos e 26g de lipídeos. Devendo ter boa solubilidade – embalagem 400g. 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 375, | R$ 16,61 | R$ 0,12 |
| 56 | 005.060.179 | Linguiça calabresa, linguiça suína, calabresa, especial, defumada, congelada, embalagem a vácuo em filme PVC transparente ou saco plástico transparente atóxico e lacrado, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura. Peso de 03 kg. Acondicionada em caixas de papelão, com carimbo do serviço de Inspeção Federal (SIF) e estadual (SISP). Deverá apresentar aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 225, | R$ 29,26 | R$ 0,22 |
| 57 | 005.060.178 | Linguiça fresca toscana sem pimenta. Ingredientes: carne suína – pernil, lombo e/ou paleta, toucinho, água potável gelada, condimento preparado para linguiça toscana contendo: especiarias, açúcar, malto dextrina, glutamato monossódico e aromatizantes, alho em pasta, sal, antioxidante, sal de cura, emulsificante, sem pimenta. Características Organolépticas: aparência e cor: característicos; odor e sabor: característicos; textura: característica. Características físico-químicas: Porção 100g, Valor Energético – 260,37 kcal, Carboidratos – 0,8g, Proteína – 13,25g, Gorduras Totais – 17,54g, Gorduras Saturadas – 5,8g, Fibra Alimentar – 0 g, Sódio - 716mg. Características Microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas, larvas. Prazo de validade: 30 dias. Produto congelado. Embalagem Primária: sacos plásticos transparente, atóxicos fechados à vácuo e resistente. Peso líquido: 05 kg. Com o nome do fabricante. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado. Peso líquido: 20 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 150, | R$ 29,95 | R$ 0,22 |
| 58 | 006.060.004 | Louro desidratado em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente Etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 8, | R$ 13,95 | R$ 0,10 |
| 59 | 005.060.120 | Macarrão com ovos tipo argolinha, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 60, | R$ 3,97 | R$ 0,03 |
| 60 | 005.060.121 | Macarrão com ovos tipo ave-maria, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 60, | R$ 3,04 | R$ 0,02 |
| 61 | 005.060.122 | Macarrão com ovos tipo cabelo de anjo, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 60, | R$ 5,35 | R$ 0,04 |
| 62 | 005.060.124 | Macarrão com ovos tipo conchinha, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 60, | R$ 3,30 | R$ 0,02 |
| 63 | 005.060.123 | Macarrão com ovos tipo letrinha, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 60, | R$ 4,25 | R$ 0,03 |
| 64 | 005.060.119 | Macarrão de sêmola tipo retalho, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 5kg. 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 300, | R$ 25,83 | R$ 0,19 |
| 65 | 005.060.208 | Macarrão sem glúten, ovo e lactose características técnicas: macarrão sem glúten, ovo e lactose, sendo feito de farinha de arroz ou fécula de batata ou milho, não deverá conter corantes, conservantes e aromatizantes. Não deverá apresentar sujidades, bolor, cheiro de mofo, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem de 500g deve estar intacta, bem vedado. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção. O produto deverá ter validade mínima de 06 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 38, | R$ 5,02 | R$ 0,04 |
| 66 | 005.060.055 | Manjericão desidratado em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 8, | R$ 16,99 | R$ 0,13 |
| 67 | 005.060.125 | Margarina vegetal com sal, com no máximo 60% de lipídios. Com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade exposta. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Margarina vegetal com sal, com no máximo 60% de lipídios. Com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade exposta. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deve estar acondicionado em baldes plásticos e de tampa rosqueável – embalagem 15 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 38, | R$ 178,22 | R$ 1,34 |
| 68 | 005.060.126 | Margarina vegetal com sal, de primeira qualidade, com no máximo 60% de lipídios. Obtida de óleo vegetal ou gordura vegetal. 0% de gorduras trans. Com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade exposta. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deve estar acondicionado em potes plásticos – embalagem 01 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | P | 225, | R$ 15,50 | R$ 0,12 |
| 69 | 005.060.209 | Massa para bolo diet (zero açúcar), vários sabores, mistura em pó para o preparo de bolos diet para dietas com ingestão controlada de açucares, sendo necessário apenas adicionar água e ovos. Pacote de 350g. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, as datas de fabricação e validade e número do lote. 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 75, | R$ 16,16 | R$ 0,12 |
| 70 | 005.060.168 | Medalhão de frango com bacon (envolto por uma camada fina de bacon sem o couro). Com peso de 50 à 85 gramas, temperado, congelado, sem a presença de palitos de dente. Embalagem primária interfolhada de 2,5 à 05 kg com plástico atóxico transparente. Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar prazo de validade, tipo de carne, nº do registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 375, | R$ 33,49 | R$ 0,25 |
| 71 | 005.060.128 | Milho para pipoca. Grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual. Embalagem integra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 428, | R$ 4,45 | R$ 0,03 |
| 72 | 005.060.127 | Milho verde em conserva, simples, grão inteiros, imersos em água, açúcar e sal, tamanho e coloração uniformes – embalagem 6 X 2 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 162, | R$ 23,48 | R$ 0,18 |
| 73 | 005.062.054 | Mistura para bolo sem lactose e sem glúten, vários sabores, deve ser elaborado com ingredientes que não contenham lactose, proteína do leite e nem glúten, ideal para o consumo por celíacos, intolerantes à lactose e por alérgicos à proteína do leite. Na embalagem deve constar todos os dizeres obrigatórios. Pacote com 300g. | UN | 75, | R$ 7,04 | R$ 0,05 |
| 74 | 005.060.129 | Molho de tomate tipo pomarola, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 4X4kg. 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 180, | R$ 22,39 | R$ 0,17 |
| 75 | 005.060.056 | Noz moscada em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 8, | R$ 47,36 | R$ 0,36 |
| 76 | 005.060.130 | Óleo de soja refinado tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização – embalagem pet 20 X 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 1.800, | R$ 11,33 | R$ 0,08 |
| 77 | 005.060.131 | Orégano, deverá ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 15, | R$ 20,57 | R$ 0,15 |
| 78 | 005.060.133 | Pão de forma fatiado verticalmente, isento de gordura trans. Acondicionados em pacotes de aproximadamente 500 gramas. Fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada fatia. Embalagens com aproximadamente 20 fatias e contendo tosas as informações necessárias na embalagem. O produto deverá ter validade de 20 dias. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal refinado, glúten de trigo, soro de leite em pó, conservadores propionato de cálcio e sobarto de potássio, emulsificantes lecitina de soja e esteaoril-2-lactil lactato de cálcio e Antioxidante ácido ascórbico. Contém glúten. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 1.125, | R$ 7,36 | R$ 0,06 |
| 79 | 005.060.211 | Pão de forma integral, produzido com o mínimo de 50% de farinha de trigo integral, os seus ingredientes devem ser de excelente qualidade, embalagem de 400g, rico em fibras e livre de gorduras trans. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. Deve constar na embalagem data ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e validade e número do lote. O produto deverá ter validade de 20 dias. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 225, | R$ 8,72 | R$ 0,07 |
| 80 | 005.060.210 | Pão tipo bisnaguinha integral. Ingredientes: farinha de trigo integral (mínimo de 50%), açúcar cristal, gordura vegetal de palma, glúten de trigo, sal, glucose, ovo, soro do leite, emulsificante (mono e dissacarídeos de ácido graxos e estearoil-2-lactil lactato de sódio), conservador proprionato de cálcio e melhorador de farinha ácido ascórbico. Pode conter traços de soja, castanha e nozes. Contém glúten. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados produtos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá estar embalado em sacos plásticos firme e transparente, pesando 300 gramas, e contendo tosas as informações necessárias na embalagem. O produto deverá ter validade de 20 dias. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 225, | R$ 7,25 | R$ 0,05 |
| 81 | 005.060.132 | Pão tipo bisnaguinha. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico, açúcar cristal, gordura vegetal de palma, glúten de trigo, sal, glucose, ovo, soro do leite, emulsificante (mono e dissacarídeos de ácido graxos e estearoil-2-lactil lactato de sódio), conservador proprionato de cálcio e melhorador de farinha ácido ascórbico. Pode conter traços de soja, castanha e nozes. Contém glúten. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados produtos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá estar embalado em sacos plásticos firme e transparente, pesando 300 gramas, e contendo tosas as informações necessárias na embalagem. O produto deverá ter validade de 20 dias. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 675, | R$ 9,24 | R$ 0,07 |
| 82 | 005.060.182 | Presunto cozido, de carne suína, sem capa de gordura, de primeira qualidade, com cheiro e sabor característicos, produto resfriado, fatiado ou em peça, embalagens contendo 01 kg, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e alterem suas Características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. Embalagem Primária: papel acoplado monolúcido. registro da data de fabricação, peso e validade estampada na embalagem. Embalagem Secundária: caixas de papelão em perfeitas condições estruturais. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: -Houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 750, | R$ 31,91 | R$ 0,24 |
| 83 | 005.060.181 | Queijo mussarela, derivado do leite de vaca, de primeira qualidade, com cheiro e sabor de leite, produto resfriado, fatiado ou em peça, embalagens de 01 kg, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Composição: leite pasteurizado, sal, estabilizante: cloreto de cálcio, coalho líquido, enzima coagulante, fermento lácteo e conservador: natamicina. Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. Embalagem Primária: papel acoplado monolúcido registro da data de fabricação, peso e validade estampada na embalagem. Embalagem Secundária: caixas de papelão em perfeitas condições estruturais. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 750, | R$ 43,89 | R$ 0,33 |
| 84 | 005.060.080 | Queijo parmesão ralado, constituído de queijo parmesão e conservador, e ácido sorbico, não contém glúten, embalado automaticamente sem contato manual, pacotes de 50 gr. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 263, | R$ 4,30 | R$ 0,03 |
| 85 | 005.060.203 | Requeijão cremoso. Emulsão homogênea de consistência cremosa, coloração branca, sabor suave e lácteo. O requeijão deverá conter como ingredientes básicos: leite pasteurizado desnatado, creme de leite, sal, regulador de acidez, conservante, podendo ter acréscimo de outros ingredientes permitidos, desde que mencionados. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Não deverá conter amido. Características Organolépticas: aspecto característico, cor característica, odor Característico, sabor característico, textura característica (cremosa). Prazo de validade de no mínimo 120 (cento e vinte) dias. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser em bisnagas de polietileno atóxico resistente, termossoldado de 1,8 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens primárias deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto e marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para consumo, componentes do produto, inclusive os tipos e códigos dos aditivos, peso líquido, número do SIF, SISP ou SIM, condições de armazenamento, nº do lote (caso utilizado). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 150, | R$ 49,75 | R$ 0,37 |
| 86 | 005.060.204 | Requeijão cremoso. Emulsão homogênea de consistência cremosa, coloração branca, sabor suave e lácteo. O requeijão deverá conter como ingredientes básicos: leite pasteurizado desnatado, creme de leite, sal, regulador de acidez, conservante, podendo ter acréscimo de outros ingredientes permitidos, desde que mencionados. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Não deverá conter amido. Características Organolépticas: aspecto característico, cor característica, odor Característico, sabor característico, textura característica (cremosa). Prazo de validade de no mínimo 120 (cento e vinte) dias. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser em copos adequados de 200 gramas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação vigente. No rótulo das embalagens primárias deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto e marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para consumo, componentes do produto, inclusive os tipos e códigos dos aditivos, peso líquido, número do SIF, SISP ou SIM, condições de armazenamento, nº do lote (caso utilizado). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 1.500, | R$ 6,66 | R$ 0,05 |
| 87 | 005.060.134 | 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 675, | R$ 2,12 | R$ 0,02 |
| 88 | 005.060.180 | Salsicha, tipo hot dog, composta de carne bovina, com condimentos triturados e cozidos, congelada. Características Organolépticas: aparência e cor: característicos; odor e sabor: característicos; textura: característica. Características Microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos larvas. Prazo de validade: 30 dias. Produto congelado. Embalagem Primária: sacos plásticos transparente, atóxicos fechados à vácuo e resistente. Peso líquido: 03 kg. Com o nome do fabricante. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 750, | R$ 21,68 | R$ 0,16 |
| 89 | 005.060.135 | Sequilhos de coco, isento de ovo, lactose, glúten e chocolate. Embalagem 25 gramas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Os sequilhos deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os sequilhos mal cozidos, queimados e/ou com caracteres sensoriais anormais. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 150, | R$ 4,08 | R$ 0,03 |
| 90 | 005.060.166 | Sobrecoxa de frango, congelada, sem tempero, temperatura de recebimento - 18 Graus C. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg e 2,5 kg, embalados em sacos de polietileno; Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 375, | R$ 18,19 | R$ 0,14 |
| 91 | 005.060.136 | Suco tropical de fruta pronto para beber. Produto obtido pela dissolução, em água potável, da polpa de fruta polposa de origem tropical nos sabores diversos, na proporção de 25 (vinte e cinco) % não fermentado, não alcoólico, homogenizado, pasteurizado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, através do processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo. Os teores de polpa e as frutas utilizadas na elaboração do suco tropical devem ser superiores aos estabelecidos para o néctar da respectiva fruta, conforme estabelecimento em ato administrativo do Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Submetido ao envase, assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de água e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, sem a necessidade de refrigeração. Não será permitida a adição de aromas e corantes artificiais. O produto deverá ser elaborado com frutas maduras e sãs, não poderá conter substâncias estranhas à fruta de origem, exceto as previstas na Legislação específica. Decreto nº 3.510, de 16 de junho de 2000 (Publicado No D.O. de 19/06/2000). A embalagem primária do produto deverá ser recipiente tipo tetra bric, inviolável, hermeticamente fechada, com capacidade para 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinquenta) mililitros. A embalagem secundária do produto deverá ser: caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores vedadas, com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, contendo 27 (vinte e sete) embalagem primária de 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinquenta) mililitros. Ou, fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, contendo 27 (vinte e sete) embalagem primária de 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinquenta) mililitros. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 203, | R$ 1,83 | R$ 0,01 |
| 92 | 005.060.137 | Tempero alho e sal sem pimenta. Valor nutricional em 5g: 1g de carboidrato, máximo de 5 mg de colesterol, 1685 mg de sódio – embalagem potes de plásticos resistente de 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 180, | R$ 7,08 | R$ 0,05 |
| 93 | 005.060.138 | Trigo para quibe, livre de parasitas, odores estranhos, substancias nocivas – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 30, | R$ 5,17 | R$ 0,04 |
| 94 | 005.060.217 | Vagem congelada previamente selecionada, drenada, conservado em água, açúcar e sal, com apresentação, cheiro, sabor e cor peculiar, os mesmos deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso liquido que deve ser de até 500 (quinhentas) gramas SAC- Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em sachê ou embalagem cartonada tipo longa vida, de material atóxico e resistente, hermeticamente fechado e não podem apresentar rasgadura ou amassado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; | KG | 225, | R$ 15,91 | R$ 0,12 |
| 95 | 005.060.139 | Vinagre branco, fermentado de vinho com acidez mínima de 4% - embalagem 750 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 306, | R$ 5,07 | R$ 0,04 |
| **COTA RESERVADA** |
| 96 | 005.060.091 | Açúcar Cristal de 1ª contendo no mínimo 99,3% de carboidratos por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais – embalagem 05 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 210, | R$ 17,12 | R$ 0,13 |
| 97 | 005.060.176 | Almôndega bovina, com sabor caseiro, cozida e congelada individualmente. Levemente temperada. Pesando de 15 à 19 g cada. Deverá estar dentro dos padrões estabelecidos pelo Regulamento de Inspeção Industrial e sanitária de Origem Animal. Embalagem primária: embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 02 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada. Rótulo com o nome e endereço do abatedouro, identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento. O fornecedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 50, | R$ 49,99 | R$ 0,37 |
| 98 | 005.060.092 | Amido de milho, produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5% p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p – embalagem 01 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 60, | R$ 6,32 | R$ 0,05 |
| 99 | 005.060.093 | Arroz agulhinha longo fino polido tipo 1, sem glúten, contendo no mínimo 90% de grão inteiros com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g contendo no mínimo 37g de carboidratos, 4g de proteínas e o de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento - embalagem 05 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 270, | R$ 21,06 | R$ 0,16 |
| 100 | 005.060.094 | Arroz beneficiado parborizado longo fino tipo 1. O produto deverá atender a Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Entende-se por arroz o grão “in natura”, proveniente da espécie Oryza sativa L.O produto deverá apresentar-se em bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. O teor de microtoxinas deverá obedecer ao limite estabelecido pela legislação vigente. Características sensoriais: aparência própria, cor característica, odor característico tanto cru como cozido, sabor característico – embalagem 05 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 270, | R$ 22,95 | R$ 0,17 |
| 101 | 005.060.205 | Aveia em flocos fino, grãos de aveia laminados, rico em fibra alimentar, fonte de ferro, magnésio, zinco, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6 e vitamina D, com cor, aroma e sabor característicos, sem quaisquer adulterações ou contaminações, na embalagem deverá constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade, e número do Lote. Embalagem de 200g, caixa ou sachê. 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 25, | R$ 4,72 | R$ 0,04 |
| 102 | 005.060.095 | Batata Palha batata frita processada; sabor natural, tipo palha, pesando 500 gramas, composição básica gordura vegetal; sal refinado; sabor natural; com validade de 4 meses a partir da entrega; acondicionado em embalagem plástica, atóxica, flexível, termosselada, contendo 500g; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria cvs 06/99 de 10/03/99. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 155, | R$ 14,70 | R$ 0,11 |
| 103 | 005.060.183 | Bebida láctea 01 litro, fermentada, sabor de morango. Elaborada a partir do e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, polpa da fruta, composto de estabilizante pectina e amido modificado, acidulante conservante, aromatizante, corante, espessante pectina, em consistência espessa de néctar a mel; conservação entre 01º a 10ºC, validade mínima de 45 dias a contar da data de entrega. Acondicionado em saco plástico de polietileno (sachê)contendo 01 litro e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução273/05 da ANVISA/Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar selo de Inspeção Federal (SIF) e estadual (SISP). Sua consistência deverá ser espessa. Será realizada análise prévia. Não serão aceitos produtos com menos de 45 dias da data de validade. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: -Houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LTS | 100, | R$ 5,57 | R$ 0,04 |
| 104 | 005.060.184 | Bebida láctea 180 ml, fermentada, sabor de morango. Elaborada a partir do e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, polpa da fruta, composto de estabilizante pectina e amido modificado, acidulante conservante, aromatizante, corante, espessante pectina, em consistência espessa de néctar a mel; conservação entre 01º a 10ºC, validade mínima de 45 dias a contar da data de entrega. Acondicionado em garrafas plásticas, selada contendo 180 ml e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução273/05 da ANVISA/Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar selo de Inspeção Federal (SIF) e estadual (SISP). Sua consistência deverá ser espessa. Será realizada análise prévia. Não serão aceitos produtos com menos de 45 dias da data de validade. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: -Houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 2.500, | R$ 1,72 | R$ 0,01 |
| 105 | 005.060.096 | Bebida Láctea UHT Sabor Chocolate sem necessidade de conservação sob refrigeração, mantendo suas características inalteradas a temperatura ambiente por, no mínimo, 180 dias. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o Decreto nº 1.255/62, capítulo VI, artigo 689, do MAA, Portaria nº 146/96, do MAARA, Decreto 1.812/96, Portaria nº 451/97, da SVS/MS, Portaria 645/97, da SVS/MS, Portaria 540/97, da SVS/MS e Portaria 370/97, do MAA. Ingredientes: soro de leite pasteurizado ou soro de leite em pó reconstituído ou soro de leite concentrado reconstituído. Leite integral pasteurizado ou leite em pó reconstituído ou leite concentrado reconstituído, açúcar, cacau em pó, espessantes carragena, goma xantana, carboximetilcelulose, estabilizantes citratos de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e aroma idêntico ao natural. Prazo de validade 05 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias. A embalagem primária do produto deverá ser asséptica tipo tetra brik base – Tetra Pak, fechada, com capacidade para 200 (duzentos) mililitros. A embalagem secundária do produto deverá ser: plástico Tipo skink. A embalagem terciária caixa de papelão com 27 unidades. Medidas (largura X comprimento X altura – mm): Produto: 64X40X86; Caixa com 27 unidades: .200X390X90. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 120, | R$ 2,36 | R$ 0,02 |
| 106 | 005.060.097 | Biscoito de polvilho integral, isento de glúten, formato tipo palito, embalado em sacos plásticos transparente resistentes, pesando 150-200 gramas. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). Ingredientes: polvilho azedo, óleo de palma, sucralose, ovo, farinha de arroz integral, beta glucano, água e sal. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Em caso de fabricação própria deverão apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico e deverão estar de acordo com o PIQ estabelecido para o produto. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 345, | R$ 7,46 | R$ 0,06 |
| 107 | 005.060.099 | Biscoito doce isento de ovo e lactose é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes, sem recheio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/ MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Resolução 04/88 do CNS/ MS, Resolução 12/78 da CNNPA/MS, Portaria 74/94 da Vigilância Sanitária/MS e Portaria 540/97 da SVS/MS. O biscoito doce isento de ovo e lactose deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e/ou com caracteres sensoriais anormais. Deverá se apresentar em pacotes com peso entre 400 (quatrocentos) e 500 (quinhentos) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 255, | R$ 6,82 | R$ 0,05 |
| 108 | 005.060.049 | Biscoito doce tipo lanche, é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente da massa preparada com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (Vit. B9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal e outros ingredientes. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, deverá se apresentar embalados em porções individuais com peso entre 35 (trinta e cinco) gramas e 40 (quarenta) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 1.250, | R$ 2,73 | R$ 0,02 |
| 109 | 005.060.207 | Biscoito doce, tipo cookie, integral sem glúten, cookies integrais pacote com 140 g sabor cacau e avelã. Fonte de fibras. Baixo teor de gorduras saturadas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 450, | R$ 5,19 | R$ 0,04 |
| 110 | 005.060.100 | Biscoito salgado isento de ovo e lactose é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes, sem recheio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/ MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Resolução 04/88 do CNS/ MS, Resolução 12/78 da CNNPA/MS, Portaria 74/94 da Vigilância Sanitária/MS e Portaria 540/97 da SVS/MS. O biscoito salgado isento de ovo e lactose deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e/ou com caracteres sensoriais anormais. Deverá se apresentar em pacotes com peso entre 400 (quatrocentos) e 500 (quinhentos) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 180, | R$ 6,70 | R$ 0,05 |
| 111 | 005.060.098 | Biscoito salgado tipo lanche sem recheio é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (Vit. B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, e outros ingredientes desde que mencionados e permitidos pela legislação vigente. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá se apresentar embalados em porções individuais com peso entre 26 gramas e 30 gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 4.000, | R$ 3,71 | R$ 0,03 |
| 112 | 005.060.206 | Biscoito tipo rosquinha, sabores coco, leite e chocolate. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho e/ou fécula de mandioca ou arroz, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, coco ralado, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), Estabilizante: lecitina de soja, aromatizante. Contém glúten. Embalagem: pacote de 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e número de lote. De acordo com a resolução da ANVISA/SP. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 75, | R$ 4,60 | R$ 0,03 |
| 113 | 005.060.101 | Biscoito vegano salgado. Isento de ovo, glúten e lactose. Ingredientes: arroz integral e sal. Embalagem de 80g. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O biscoito salgado deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e/ou com caracteres sensoriais anormais. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 30, | R$ 8,96 | R$ 0,07 |
| 114 | 005.060.050 | Bolo sabor baunilha com recheio sabor chocolate. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, recheio chocolate, ovo integral pasteurizado, gordura vegetal hidrogenada, leite integral, fécula de mandioca, margarina, açúcar invertido, umectante sorbitol, emulsificantes, estabilizantes, alfa amilase, sal, aromatizantes, fermento químico, ácido sórbico, conservantes e goma xantana. Validade mínima de 6 meses da data de fabricação. Embalagem em pacote aluminizado com 40 gramas. Embalagem secundária em caixas com 40 unidades. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 3.250, | R$ 1,85 | R$ 0,01 |
| 115 | 005.060.216 | Brócolis congelado previamente selecionado, drenado, conservado em água, açúcar e sal, com apresentação, cheiro, sabor e cor peculiar, os mesmos deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso liquido que deve ser de até 500 (quinhentas) gramas SAC- Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em sachê ou embalagem cartonada tipo longa vida, de material atóxico e resistente, hermeticamente fechado e não podem apresentar rasgadura ou amassado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 125, | R$ 14,73 | R$ 0,11 |
| 116 | 005.060.102 | Café torrado e moído, embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 500 gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 200, | R$ 17,05 | R$ 0,13 |
| 117 | 005.060.103 | Caldo de carne para culinária, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido com resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 7, | R$ 10,32 | R$ 0,08 |
| 118 | 005.060.104 | Caldo de galinha para culinária, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido com resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 7, | R$ 8,68 | R$ 0,07 |
| 119 | 005.060.051 | Canela da China em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 2, | R$ 15,78 | R$ 0,12 |
| 120 | 005.060.077 | Canjica de milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem de 500g. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 20, | R$ 6,72 | R$ 0,05 |
| 121 | 005.060.173 | Carne bovina, tipo coxão mole, cortados em bife; extra limpo, no máximo 10% sebo e gordura, isenta de cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Congelada, embalagem à vácuo em sacos transparentes, atóxico, pesando de 1 ou 05 kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA2244/97); Portaria 145 de 01/09/98 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 1.200, | R$ 45,61 | R$ 0,34 |
| 122 | 005.060.172 | Carne bovina, tipo coxão mole, cortados em cubos; extra limpo, no máximo 10 % de sebo e gordura, isenta de cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Congelada, embalagem à vácuo em sacos transparentes, atóxico, pesando de 1 ou 05 kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA2244/97); Portaria 145 de 01/09/98 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 875, | R$ 43,57 | R$ 0,33 |
| 123 | 005.060.174 | Carne bovina, tipo patinho, cortados em iscas ou tiras; extra limpo, no máximo 10% sebo e gordura, isenta de cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Congelada, embalagem à vácuo em sacos transparentes, atóxico, pesando de 1 ou 05 kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA2244/97); Portaria 145 de 01/09/98 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 1.375, | R$ 40,21 | R$ 0,30 |
| 124 | 005.060.171 | Carne moída tipo patinho, congelada. Carne bovina de primeira qualidade, com no máximo 5% de gordura. Acondicionadas em embalagens à vácuo IQF de 01 ou 05 kg, embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, com rótulo contendo identificação da empresa, registro do SIF, identificação da categoria e tipo de carne, peso, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas e ser proveniente de animais sadios. Deverá apresentar textura, cor, sabor e odor característicos. A matéria prima utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como aponeuroses, ossos, cartilagens, gordura parcial, tendões, coágulos. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 1.250, | R$ 38,31 | R$ 0,29 |
| 125 | 005.060.105 | Chá de erva mate queimado, caixa com 250g, constituído de folhas novas, de espécies vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos para efusão, de cor verde aromatizada escura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Sem corantes artificiais. Com aparência de folhas claras, hastes secas. Validade mínima de 24 meses. Embalagem primaria: de caixa de papelão fino acondicionada internamente em saco de polietileno, atóxico, termossoldado, contendo peso líquido de 250g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | CX | 112, | R$ 6,11 | R$ 0,05 |
| 126 | 005.060.106 | Colorau (urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem plástica de 500g, 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. 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 37, | R$ 7,03 | R$ 0,05 |
| 127 | 005.060.167 | Coxinha da asa de frango, congelada, sem tempero, temperatura de recebimento - 18 Graus C. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg e 2,5 kg, embalados em sacos de polietileno; Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 1.000, | R$ 18,72 | R$ 0,14 |
| 128 | 005.060.107 | Creme de leite, gordura láctea – mínimo 35%, embalagem Tetra Rex (caixinha), 200 gr, 15 D, ambiente seco e arejado, pote de 200 gr. 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | CX | 641, | R$ 2,94 | R$ 0,02 |
| 129 | 005.060.108 | Ervilha em lata, produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração. Composição centesimal aproximada de 5,2g de proteína, 0,5g de lipídios e 13g de carboidratos - embalagem 6X2,0 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 36, | R$ 19,57 | R$ 0,15 |
| 130 | 005.060.110 | Extrato de tomate simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 24X350g. 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 96, | R$ 3,48 | R$ 0,03 |
| 131 | 005.060.109 | Extrato de tomate simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 4X4,0 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 67, | R$ 24,66 | R$ 0,18 |
| 132 | 005.060.016 | Farinha de mandioca torrada, tipo biju, devendo obedecer a legislação vigente – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 2, | R$ 6,27 | R$ 0,05 |
| 133 | 005.060.017 | Farinha de milho amarela, produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado socado e peneirado, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderão estar úmidas ou rançosas, com umidade máxima de 14% p/p, com acidez máxima de 2% p/p, com no mínimo 6% p/p de proteína – 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 25, | R$ 6,15 | R$ 0,05 |
| 134 | 005.060.199 | Farinha de rosca torrada, fina, devendo obedecer a legislação vigente - – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 7, | R$ 5,63 | R$ 0,04 |
| 135 | 005.060.113 | 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 150, | R$ 4,45 | R$ 0,03 |
| 136 | 005.060.114 | Feijão carioca tipo 1, de primeira qualidade, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais e maduros, limpos e secos, na composição centesimal de 22g de proteína, 1,6g de lipídios, e 60,8g de carboidratos – 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 975, | R$ 9,91 | R$ 0,07 |
| 137 | 005.060.213 | Fermento biológico, seco, instantâneo, embalagem com 125 g. Característica e ingredientes: Saccharomyces Cerevisiae. Prazo de Validade: Mínimo de 1 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 25, | R$ 9,83 | R$ 0,07 |
| 138 | 005.060.115 | 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 250g. 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 33, | R$ 7,27 | R$ 0,05 |
| 139 | 005.060.175 | Fígado bovino resfriado ou congelado em bifes com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, pesando 01 kg. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 Decreto 12486 de 20/10/78 e MA 2244/97, Portaria n°304 de abril de 1996 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. O fornecedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 62, | R$ 29,13 | R$ 0,22 |
| 140 | 005.060.177 | Filé de arraia tipo FA, de primeira qualidade, limpo, sem couro, escama, espinha e gordura, fatiado em média de 120 gramas, congelado a -12º C, interfolhado, acondicionado em embalagem plástica atóxica à vácuo, dispostas em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), registro junto ao SIF. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 750, | R$ 28,66 | R$ 0,21 |
| 141 | 005.060.169 | Filé de frango. Tipo sassami. Carne de frango, in natura, origem avícola, Congelado. Apresentação com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem mancha e parasitas, com valor limite de 6% de água, acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas de 03 a 20 kg. Isentas de manchas e devem estar íntegras, evitando a possibilidade de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. O vencedor deverá apresentar a documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 1.250, | R$ 31,24 | R$ 0,23 |
| 142 | 005.060.214 | Filé de peixe de mapará, empanado, pronto para fritar, de primeira qualidade. Porções em média de 120 gramas, congelado a -12º C, acondicionado em embalagem plástica atóxica pesando 01 kg. Dispostas em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), registro junto ao SIF. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 250, | R$ 40,74 | R$ 0,31 |
| 143 | 005.060.170 | Frango empanado (Nuggets Crocante). Carne de frango moída acrescida de ingredientes, formada, empanada, frita, cozida e congelada. Ingredientes: Carne de frango, água, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, pele de ave, proteína de soja, gordura vegetal, sal, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, açúcar, especiarias, aromas naturais, estabilizante: tripolifosfato de sódio, realçador de sabor: Anexo I, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. Prazo de validade: 09 meses, a contar da data de fabricação. Armazenar e conservar a temperatura de -12°C. Embalagem Primária: filme transparente, impresso, PEBD. Peso líquido: 1,5 kg. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulada. Peso líquido: 6 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 125, | R$ 37,49 | R$ 0,28 |
| 144 | 005.060.116 | Fubá mimoso de milho, produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15% p/p, com acidez máxima de 5% p/p, com no mínimo 7% p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção - 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 112, | R$ 4,58 | R$ 0,03 |
| 145 | 005.060.212 | Gelatina zero açúcar, de 1ª qualidade, diversos sabores, (Abacaxi, Morango, Uva, Limão, etc...), acondicionada em caixas contendo 12g. Enriquecida com vitaminas A, C, D, B1, B2, B3, B5, B6, B9 e B12. Deve ser adoçada com os edulcorantes sucralose e acessulfame-K. Isenta de adulterações ou contaminações. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 12, | R$ 3,29 | R$ 0,02 |
| 146 | 005.060.117 | Geleia de fruta em pasta. Sabor idêntico ao natural. Embalagem tetra pack ou de vidro com 200 gramas. De primeira qualidade. Identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a Legislação Vigente. 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 50, | R$ 10,71 | R$ 0,08 |
| 147 | 005.060.215 | Iogurte polpa de fruta zero açúcar, vários sabores, embalagem 180 gramas, 1ª qualidade, sem adulterações físicas, químicas e microbiológicas ou congelamento e descongelamento, sem separação de soro, deverá constar a data da fabricação e manipulação, validade e número do lote. Possuir a certificação do SIF. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 37, | R$ 3,09 | R$ 0,02 |
| 148 | 006.060.003 | Leite condensado, composto de leite integral, açúcar e lactose (tradicional). De consistência cremosa e textura homogênea. Embalagem primária atóxica devidamente lacrada, tetra park (caixinha) 395g. E embalagem secundária apropriada, e suas condições deverão estar de acordo com as Instruções Normativas 68/06 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | CX | 162, | R$ 7,63 | R$ 0,06 |
| 149 | 005.060.118 | Leite de soja, alimento de soja sem sabor, elaborado com proteína isolada de soja ou extrato de soja, suplementado com cálcio, vitaminas e minerais, podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca. Isento de lactose, sacarose e glúten. Apresentação em embalagem tetra pak de 1000 ml O produto deverá ter validade mínima de 06 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LTS | 37, | R$ 7,51 | R$ 0,06 |
| 150 | 005.060.079 | Leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, adicionado de lecitina de soja como emulsificante, e com a composição centesimal de 26g de proteína, 38g de carboidratos e 26g de lipídeos. Devendo ter boa solubilidade – embalagem 400g. 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 125, | R$ 16,61 | R$ 0,12 |
| 151 | 005.060.179 | Linguiça calabresa, linguiça suína, calabresa, especial, defumada, congelada, embalagem a vácuo em filme PVC transparente ou saco plástico transparente atóxico e lacrado, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura. Peso de 03 kg. Acondicionada em caixas de papelão, com carimbo do serviço de Inspeção Federal (SIF) e estadual (SISP). Deverá apresentar aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 75, | R$ 29,26 | R$ 0,22 |
| 152 | 005.060.178 | Linguiça fresca toscana sem pimenta. Ingredientes: carne suína – pernil, lombo e/ou paleta, toucinho, água potável gelada, condimento preparado para linguiça toscana contendo: especiarias, açúcar, malto dextrina, glutamato monossódico e aromatizantes, alho em pasta, sal, antioxidante, sal de cura, emulsificante, sem pimenta. Características Organolépticas: aparência e cor: característicos; odor e sabor: característicos; textura: característica. Características físico-químicas: Porção 100g, Valor Energético – 260,37 kcal, Carboidratos – 0,8g, Proteína – 13,25g, Gorduras Totais – 17,54g, Gorduras Saturadas – 5,8g, Fibra Alimentar – 0 g, Sódio - 716mg. Características Microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas, larvas. Prazo de validade: 30 dias. Produto congelado. Embalagem Primária: sacos plásticos transparente, atóxicos fechados à vácuo e resistente. Peso líquido: 05 kg. Com o nome do fabricante. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado. Peso líquido: 20 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 50, | R$ 29,95 | R$ 0,22 |
| 153 | 006.060.004 | Louro desidratado em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente Etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 2, | R$ 13,95 | R$ 0,10 |
| 154 | 005.060.120 | Macarrão com ovos tipo argolinha, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 20, | R$ 3,97 | R$ 0,03 |
| 155 | 005.060.121 | Macarrão com ovos tipo ave-maria, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 20, | R$ 3,04 | R$ 0,02 |
| 156 | 005.060.122 | Macarrão com ovos tipo cabelo de anjo, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 20, | R$ 5,35 | R$ 0,04 |
| 157 | 005.060.124 | Macarrão com ovos tipo conchinha, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 20, | R$ 3,30 | R$ 0,02 |
| 158 | 005.060.123 | Macarrão com ovos tipo letrinha, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 20, | R$ 4,25 | R$ 0,03 |
| 159 | 005.060.119 | Macarrão de sêmola tipo retalho, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 5kg. 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 100, | R$ 25,83 | R$ 0,19 |
| 160 | 005.060.208 | Macarrão sem glúten, ovo e lactose características técnicas: macarrão sem glúten, ovo e lactose, sendo feito de farinha de arroz ou fécula de batata ou milho, não deverá conter corantes, conservantes e aromatizantes. Não deverá apresentar sujidades, bolor, cheiro de mofo, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem de 500g deve estar intacta, bem vedado. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção. O produto deverá ter validade mínima de 06 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 12, | R$ 5,02 | R$ 0,04 |
| 161 | 005.060.055 | Manjericão desidratado em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 2, | R$ 16,99 | R$ 0,13 |
| 162 | 005.060.125 | Margarina vegetal com sal, com no máximo 60% de lipídios. Com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade exposta. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Margarina vegetal com sal, com no máximo 60% de lipídios. Com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade exposta. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deve estar acondicionado em baldes plásticos e de tampa rosqueável – embalagem 15 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 12, | R$ 178,22 | R$ 1,34 |
| 163 | 005.060.126 | Margarina vegetal com sal, de primeira qualidade, com no máximo 60% de lipídios. Obtida de óleo vegetal ou gordura vegetal. 0% de gorduras trans. Com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade exposta. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deve estar acondicionado em potes plásticos – embalagem 01 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | P | 75, | R$ 15,50 | R$ 0,12 |
| 164 | 005.060.209 | Massa para bolo diet (zero açúcar), vários sabores, mistura em pó para o preparo de bolos diet para dietas com ingestão controlada de açucares, sendo necessário apenas adicionar água e ovos. Pacote de 350g. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, as datas de fabricação e validade e número do lote. 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 25, | R$ 16,16 | R$ 0,12 |
| 165 | 005.060.168 | Medalhão de frango com bacon (envolto por uma camada fina de bacon sem o couro). Com peso de 50 à 85 gramas, temperado, congelado, sem a presença de palitos de dente. Embalagem primária interfolhada de 2,5 à 05 kg com plástico atóxico transparente. Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar prazo de validade, tipo de carne, nº do registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 125, | R$ 33,49 | R$ 0,25 |
| 166 | 005.060.128 | Milho para pipoca. Grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual. Embalagem integra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 142, | R$ 4,45 | R$ 0,03 |
| 167 | 005.060.127 | Milho verde em conserva, simples, grão inteiros, imersos em água, açúcar e sal, tamanho e coloração uniformes – embalagem 6 X 2 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 54, | R$ 23,48 | R$ 0,18 |
| 168 | 005.062.054 | Mistura para bolo sem lactose e sem glúten, vários sabores, deve ser elaborado com ingredientes que não contenham lactose, proteína do leite e nem glúten, ideal para o consumo por celíacos, intolerantes à lactose e por alérgicos à proteína do leite. Na embalagem deve constar todos os dizeres obrigatórios. Pacote com 300g. | UN | 25, | R$ 7,04 | R$ 0,05 |
| 169 | 005.060.129 | Molho de tomate tipo pomarola, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 4X4kg. 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 60, | R$ 22,39 | R$ 0,17 |
| 170 | 005.060.056 | Noz moscada em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 2, | R$ 47,36 | R$ 0,36 |
| 171 | 005.060.130 | Óleo de soja refinado tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização – embalagem pet 20 X 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 600, | R$ 11,33 | R$ 0,08 |
| 172 | 005.060.131 | Orégano, deverá ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 5, | R$ 20,57 | R$ 0,15 |
| 173 | 005.060.133 | Pão de forma fatiado verticalmente, isento de gordura trans. Acondicionados em pacotes de aproximadamente 500 gramas. Fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada fatia. Embalagens com aproximadamente 20 fatias e contendo tosas as informações necessárias na embalagem. O produto deverá ter validade de 20 dias. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal refinado, glúten de trigo, soro de leite em pó, conservadores propionato de cálcio e sobarto de potássio, emulsificantes lecitina de soja e esteaoril-2-lactil lactato de cálcio e Antioxidante ácido ascórbico. Contém glúten. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 375, | R$ 7,36 | R$ 0,06 |
| 174 | 005.060.211 | Pão de forma integral, produzido com o mínimo de 50% de farinha de trigo integral, os seus ingredientes devem ser de excelente qualidade, embalagem de 400g, rico em fibras e livre de gorduras trans. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. Deve constar na embalagem data ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e validade e número do lote. O produto deverá ter validade de 20 dias. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 75, | R$ 8,72 | R$ 0,07 |
| 175 | 005.060.210 | Pão tipo bisnaguinha integral. Ingredientes: farinha de trigo integral (mínimo de 50%), açúcar cristal, gordura vegetal de palma, glúten de trigo, sal, glucose, ovo, soro do leite, emulsificante (mono e dissacarídeos de ácido graxos e estearoil-2-lactil lactato de sódio), conservador proprionato de cálcio e melhorador de farinha ácido ascórbico. Pode conter traços de soja, castanha e nozes. Contém glúten. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados produtos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá estar embalado em sacos plásticos firme e transparente, pesando 300 gramas, e contendo tosas as informações necessárias na embalagem. O produto deverá ter validade de 20 dias. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 75, | R$ 7,25 | R$ 0,05 |
| 176 | 005.060.132 | Pão tipo bisnaguinha. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico, açúcar cristal, gordura vegetal de palma, glúten de trigo, sal, glucose, ovo, soro do leite, emulsificante (mono e dissacarídeos de ácido graxos e estearoil-2-lactil lactato de sódio), conservador proprionato de cálcio e melhorador de farinha ácido ascórbico. Pode conter traços de soja, castanha e nozes. Contém glúten. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados produtos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá estar embalado em sacos plásticos firme e transparente, pesando 300 gramas, e contendo tosas as informações necessárias na embalagem. O produto deverá ter validade de 20 dias. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 225, | R$ 9,24 | R$ 0,07 |
| 177 | 005.060.182 | Presunto cozido, de carne suína, sem capa de gordura, de primeira qualidade, com cheiro e sabor característicos, produto resfriado, fatiado ou em peça, embalagens contendo 01 kg, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e alterem suas Características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. Embalagem Primária: papel acoplado monolúcido. registro da data de fabricação, peso e validade estampada na embalagem. Embalagem Secundária: caixas de papelão em perfeitas condições estruturais. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: -Houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 250, | R$ 31,91 | R$ 0,24 |
| 178 | 005.060.181 | Queijo mussarela, derivado do leite de vaca, de primeira qualidade, com cheiro e sabor de leite, produto resfriado, fatiado ou em peça, embalagens de 01 kg, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Composição: leite pasteurizado, sal, estabilizante: cloreto de cálcio, coalho líquido, enzima coagulante, fermento lácteo e conservador: natamicina. Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. Embalagem Primária: papel acoplado monolúcido registro da data de fabricação, peso e validade estampada na embalagem. Embalagem Secundária: caixas de papelão em perfeitas condições estruturais. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 250, | R$ 43,89 | R$ 0,33 |
| 179 | 005.060.080 | Queijo parmesão ralado, constituído de queijo parmesão e conservador, e ácido sorbico, não contém glúten, embalado automaticamente sem contato manual, pacotes de 50 gr. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 87, | R$ 4,30 | R$ 0,03 |
| 180 | 005.060.203 | Requeijão cremoso. Emulsão homogênea de consistência cremosa, coloração branca, sabor suave e lácteo. O requeijão deverá conter como ingredientes básicos: leite pasteurizado desnatado, creme de leite, sal, regulador de acidez, conservante, podendo ter acréscimo de outros ingredientes permitidos, desde que mencionados. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Não deverá conter amido. Características Organolépticas: aspecto característico, cor característica, odor Característico, sabor característico, textura característica (cremosa). Prazo de validade de no mínimo 120 (cento e vinte) dias. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser em bisnagas de polietileno atóxico resistente, termossoldado de 1,8 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens primárias deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto e marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para consumo, componentes do produto, inclusive os tipos e códigos dos aditivos, peso líquido, número do SIF, SISP ou SIM, condições de armazenamento, nº do lote (caso utilizado). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 50, | R$ 49,75 | R$ 0,37 |
| 181 | 005.060.204 | Requeijão cremoso. Emulsão homogênea de consistência cremosa, coloração branca, sabor suave e lácteo. O requeijão deverá conter como ingredientes básicos: leite pasteurizado desnatado, creme de leite, sal, regulador de acidez, conservante, podendo ter acréscimo de outros ingredientes permitidos, desde que mencionados. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Não deverá conter amido. Características Organolépticas: aspecto característico, cor característica, odor Característico, sabor característico, textura característica (cremosa). Prazo de validade de no mínimo 120 (cento e vinte) dias. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser em copos adequados de 200 gramas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação vigente. No rótulo das embalagens primárias deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto e marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para consumo, componentes do produto, inclusive os tipos e códigos dos aditivos, peso líquido, número do SIF, SISP ou SIM, condições de armazenamento, nº do lote (caso utilizado). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 500, | R$ 6,66 | R$ 0,05 |
| 182 | 005.060.134 | 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 225, | R$ 2,12 | R$ 0,02 |
| 183 | 005.060.180 | Salsicha, tipo hot dog, composta de carne bovina, com condimentos triturados e cozidos, congelada. Características Organolépticas: aparência e cor: característicos; odor e sabor: característicos; textura: característica. Características Microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos larvas. Prazo de validade: 30 dias. Produto congelado. Embalagem Primária: sacos plásticos transparente, atóxicos fechados à vácuo e resistente. Peso líquido: 03 kg. Com o nome do fabricante. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 250, | R$ 21,68 | R$ 0,16 |
| 184 | 005.060.135 | Sequilhos de coco, isento de ovo, lactose, glúten e chocolate. Embalagem 25 gramas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Os sequilhos deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os sequilhos mal cozidos, queimados e/ou com caracteres sensoriais anormais. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 50, | R$ 4,08 | R$ 0,03 |
| 185 | 005.060.166 | Sobrecoxa de frango, congelada, sem tempero, temperatura de recebimento - 18 Graus C. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg e 2,5 kg, embalados em sacos de polietileno; Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 125, | R$ 18,19 | R$ 0,14 |
| 186 | 005.060.136 | Suco tropical de fruta pronto para beber. Produto obtido pela dissolução, em água potável, da polpa de fruta polposa de origem tropical nos sabores diversos, na proporção de 25 (vinte e cinco) % não fermentado, não alcoólico, homogenizado, pasteurizado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, através do processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo. Os teores de polpa e as frutas utilizadas na elaboração do suco tropical devem ser superiores aos estabelecidos para o néctar da respectiva fruta, conforme estabelecimento em ato administrativo do Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Submetido ao envase, assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de água e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, sem a necessidade de refrigeração. Não será permitida a adição de aromas e corantes artificiais. O produto deverá ser elaborado com frutas maduras e sãs, não poderá conter substâncias estranhas à fruta de origem, exceto as previstas na Legislação específica. Decreto nº 3.510, de 16 de junho de 2000 (Publicado No D.O. de 19/06/2000). A embalagem primária do produto deverá ser recipiente tipo tetra bric, inviolável, hermeticamente fechada, com capacidade para 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinquenta) mililitros. A embalagem secundária do produto deverá ser: caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores vedadas, com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, contendo 27 (vinte e sete) embalagem primária de 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinquenta) mililitros. Ou, fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, contendo 27 (vinte e sete) embalagem primária de 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinquenta) mililitros. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 67, | R$ 1,83 | R$ 0,01 |
| 187 | 005.060.137 | Tempero alho e sal sem pimenta. Valor nutricional em 5g: 1g de carboidrato, máximo de 5 mg de colesterol, 1685 mg de sódio – embalagem potes de plásticos resistente de 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 60, | R$ 7,08 | R$ 0,05 |
| 188 | 005.060.138 | Trigo para quibe, livre de parasitas, odores estranhos, substancias nocivas – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 10, | R$ 5,17 | R$ 0,04 |
| 189 | 005.060.217 | Vagem congelada previamente selecionada, drenada, conservado em água, açúcar e sal, com apresentação, cheiro, sabor e cor peculiar, os mesmos deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso liquido que deve ser de até 500 (quinhentas) gramas SAC- Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em sachê ou embalagem cartonada tipo longa vida, de material atóxico e resistente, hermeticamente fechado e não podem apresentar rasgadura ou amassado. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; | KG | 75, | R$ 15,91 | R$ 0,12 |
| 190 | 005.060.139 | Vinagre branco, fermentado de vinho com acidez mínima de 4% - embalagem 750 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. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 102, | R$ 5,07 | R$ 0,04 |

Se o mesmo licitante vencer a cota reservada e a cota principal do objeto, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

**ANEXO II**

**MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**PREGÃO ELETRÔNICO N° 005/2023**

**PROCESSO N° 011/2023**

O **MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ**, inscrito no CNPJ nº 44.555.027/0001-16, com sede administrativa na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga nº 116 – Bairro Centro – CEP 16.600-041 – Pirajuí – SP, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, **SENHOR CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA**, portador da cédula de identidade RG nº 34.384.708-5, emitido pela Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo e, devidamente Inscrito no Cadastro das Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº 382.854.078-37, doravante designado **MUNICÍPIO**, e a(s) empresa(s) abaixo relacionada(s), representada(s) na forma de seu(s) estatuto(s) social(is), em ordem de preferência por classificação, doravante denominada(s) **DETENTORA(S),** resolvem firmar o presente ajuste para Registro de Preços, nos termos das Leis nº 8.666/1993 e nº 10.520/2002, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, bem como do Edital do Pregão nos autos do processo em epígrafe, mediante condições e cláusulas a seguir estabelecidas.

**DETENTORA (S):**

**DETENTORA 1**

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

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

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

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

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

**DETENTORA 2**

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

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

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

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

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

**CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

**1.1 –** Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I.

**CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA**

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

**CLÁUSULA TERCEIRA – OBRIGAÇÕES DA DETENTORA**

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

**3.1 –** Contratar com a Administração deste **MUNICÍPIO**, nas condições previstas no Edital do **PREGÃO ELETRÔNICO N° 005/2023**, e no preço registrado nesta Ata, os produtos objeto deste ajuste.

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

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

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

**3.4 –** Arcar com todas as despesas diretas e indiretas relacionadas ao cumprimento do objeto licitado, tais como, seguro, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, carga e descarga, transportes e fretes referentes às entregas dos produtos, inclusive os decorrentes de devolução e reposição dos produtos recusados por não atenderem ao edital;

**3.4.1 –** As entregas deverão ocorrer sem prejuízo dos serviços normais do Município de Pirajuí.

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

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

**3.7 –** Responder e responsabilizar-se pela prevenção de acidentes e pela segurança de suas atividades e de seus funcionários quando da realização dos serviços, fazendo com que eles observem e cumpram rigorosamente os regulamentos e determinações de segurança, bem como, tomando ou fazendo com que sejam tomadas as medidas corretivas necessárias.

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

**CLÁUSULA QUARTA – OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO**

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

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

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

**CLÁUSULA QUINTA – DA FISCALIZAÇÃO**

**5.1 –** Fica nomeada como gestora da Ata de Registro de Preços, a Senhora Lilian Cristina Fernandes da Silva, Nutricionista e CPF nº 257.578.118-38.

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

**CLÁUSULA SEXTA – PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS**

**6.1 –** As partes deverão observar as disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenham acesso, para o propósito de execução e acompanhamento desta Ata de Registro de Preços, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.

**CLÁUSULA SÉTIMA – SANÇÕES**

**7.1 –** Aplicam-se a esta Ata de Registro de Preços e aos contratos decorrentes as sanções estipuladas nas Leis Federais nº 8.666/93 e nº 10.520/02 e na Resolução nº 001/2021, de 05 de janeiro de 2021, do **MUNICÍPIO,** que a **DETENTORA** declara conhecer integralmente.

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

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

**CLÁUSULA OITAVA – DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

**a)** Edital do **PREGÃO ELETRÔNICO N° 005/2023** e seus Anexos;

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

**c)** Ata da sessão do **PREGÃO ELETRÔNICO N° 005/2023**.

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

**CLÁUSULA NONA – FORO**

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

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

Pirajuí, \_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2023.

**P/ MUNICÍPIO**

**P/ DETENTORA(S)**

**TESTEMUNHAS**:

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

**NOME NOME**

**RG Nº RG Nº**

**ANEXO III**

**MODELO ARQUIVO DECLARAÇÕES (FASE HABILITAÇÃO)**

Eu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (nome completo), representante legal da empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), participante do Pregão Eletrônico nº 005/2023, realizado pelo Município de Pirajuí, **DECLARO**, sob as penas da lei:

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

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

**c)** Que a empresa não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, cujos termos conheço na íntegra;

**d)** Estar ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto ao Município de Pirajuí, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da execução da Ata de Registro de Preços serão efetuadas no endereço que constar em seu preâmbulo;

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

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

**g)** Estar ciente sobre a observação das disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenha acesso, para o propósito de execução e acompanhamento da Ata de Registro de Preços, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.

Pirajuí, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2023.

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

Assinatura do representante legal

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

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

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

**ANEXO IV**

**DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA**

**E ATUAÇÃO CONFORME AO MARCO LEGAL ANTICORRUPÇÃO**

Eu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (nome completo), representante legal da empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), participante do Pregão Eletrônico nº 005/2023, realizado pelo Município de Pirajuí, **DECLARO**, sob as penas da lei, especialmente do artigo 299 do Código Penal Brasileiro, que:

**a)** a proposta apresentada foi elaborada de maneira independente e o seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

**b)** a intenção de apresentar a proposta não foi informada ou discutida com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

**c)** o licitante não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

**d)** o conteúdo da proposta apresentada não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório antes da adjudicação do objeto;

**e)** o conteúdo da proposta apresentada não foi, no todo ou em parte, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante relacionado, direta ou indiretamente, ao órgão licitante antes da abertura oficial das propostas; e

**f)** o representante legal do licitante está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

**DECLARO**, ainda, que a pessoa jurídica que represento conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/2013, tais como:

**I –** prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;

**II –** comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos em Lei;

**III –** comprovadamente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;

**IV –** no tocante a licitações e contratos:

**a)** frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;

**b)** impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;

**c)** afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;

**d)** fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente;

**e)** criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;

**f)** obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou

**g)** manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública;

**V –** dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional.

Pirajuí, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2023.

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

Assinatura do representante legal

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

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

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

**ANEXO V**

**DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA**

**OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

**DECLARO**, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas no ato convocatório, que a empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ é **microempresa** ou **empresa de pequeno porte**, nos termos do enquadramento previsto nos incisos I e II e §§ 1º e 2º, bem como não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da **Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006**, cujos termos declaro conhecer na íntegra, **estando apta**, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate e comprovar a regularidade fiscal nos termos previstos nos artigos 42 a 45 da referida Lei Complementar, no procedimento licitatório do Pregão Eletrônico nº 005/2023, realizado pelo Município de Pirajuí.

Pirajuí, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2023.

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

Assinatura do representante legal

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

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

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

**ANEXO VI**

**RESOLUÇÃO Nº 001/2021**

Fixa regras destinadas a regulamentar a aplicação de sanções e as hipóteses de rescisão contratual, além de definir competências na condução dos processos administrativos sancionatórios, no âmbito do Município de Pirajuí.

O Município de Pirajuí, no exercício de suas atribuições legais:

Considerando a competência para expedir normas destinadas à realização de seus procedimentos licitatórios;

Considerando a necessidade de regulamentar a aplicação de penalidades em casos de descumprimento de obrigações por seus fornecedores;

Considerando o que dispõem os artigos 77, 78, 79, 80, 81, 86, 87, 88, 109 e 115 da Lei nº 8.666/93, bem como os artigos 7º e 9º da Lei nº 10.520/02;

Considerando as competências atribuídas na Resolução nº 001/2020;

**RESOLVE:**

Art. 1º. Este instrumento visa regulamentar a aplicação de sanções e as hipóteses de rescisão contratual, além de definir competências na condução dos processos administrativos sancionatórios inerentes aos procedimentos de compras e de contratação de serviços e obras de engenharia, bem como nos casos de dispensa e inexigibilidade de licitação e outros que tratem do estabelecimento de obrigações entre este Município de Pirajuí.

Art. 2º. Nos casos de inexecução parcial ou total do contrato ou de descumprimento de quaisquer obrigações por parte das contratadas ou de quem mantenha vínculo obrigacional para com este Município de Pirajuí, respeitados o contraditório e a ampla defesa e mediante instauração de procedimento administrativo sancionatório, poderão ser aplicadas as seguintes penalidades, nos termos, respectivamente, dos incisos I a IV do artigo 87 da Lei nº 8.666/93:

I – advertência;

II – multa;

III – suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

§ 1º - Em se tratando de pregão, a penalidade prevista no inciso III poderá ser de até 5 anos, nos termos previstos no artigo 7º da Lei nº 10.520/02, aplicando-se, ainda, subsidiariamente, as normas estabelecidas na Lei nº 8.666/93, nos termos do artigo 9º daquele diploma legal.

§ 2º - As sanções previstas nos incisos I, III, IV e § 1º deste artigo poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, garantido o contraditório e a ampla defesa, sem embargo da hipótese prevista no § 6º do artigo 7º desta Resolução.

§ 3º - O valor correspondente à multa aplicada deverá ser descontado dos montantes retidos preventivamente nos termos do artigo 4º e, quando houver, da caução prestada, nesta ordem.

§ 4º - Havendo mais de uma modalidade de garantia da execução contratual, a caução em dinheiro será executada preferencialmente às outras modalidades.

Art. 3º. As sanções previstas nesta Resolução serão aplicadas na seguinte conformidade:

I – os casos de descumprimento contratual de natureza leve e de menor potencial ofensivo, nos quais a contratada (ainda que tenha adotado medidas corretivas) mereça ser repreendida e/ou alertada de que a reincidência implicará penalidade de maior gravame, ensejarão advertência;

II - o atraso injustificado na execução do contrato de prestação de serviços, na execução de obra ou na entrega de materiais, sem prejuízo do disposto no § 1º do artigo 86 da Lei nº 8.666/93 e artigo 7º da Lei nº 10.520/02, sujeitará a contratada à multa de mora calculada sobre o valor da obrigação não cumprida, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estipulado:

a) de 0,5% (meio por cento) ao dia, para atraso de até 15 (quinze) dias corridos;

b) superados os 15 (quinze) dias corridos, a partir do 16º a multa será de 1% (um por cento) ao dia, limitado a 30 (trinta) dias corridos e aplicada em acréscimo à da alínea “a”;

c) após 30 (trinta) dias corridos, fica caracterizada a inexecução parcial ou total, conforme o caso, aplicando-se o disposto no inciso III, cumulativamente a este.

III – a inexecução total ou parcial das obrigações contratuais, relacionadas quer à entrega do objeto, quer à de documentos exigidos no edital, submeterá a contratada:

a) aplicação de multa correspondente a até 25% (vinte e cinco por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; ou

b) pagamento correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

IV – a recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pelo Município de Pirajuí caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às seguintes penalidades:

a) multa de 25% (vinte e cinco por cento) sobre o valor do contrato; ou,

b) pagamento correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim;

c) impedimento de licitar e contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos. Caso a modalidade adotada tenha sido o pregão, aplicar-se-á o disposto no §1º do artigo 2º desta Resolução.

V – a entrega de documentação falsa, o retardamento imotivado da execução contratual, o comportamento inidôneo e a fraude, trabalhista ou fiscal, implicarão a emissão da declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, a quem lhe der causa, observado o disposto no inciso IV e §3º do artigo 87 da Lei nº 8.666/93.

§ 1º - O atraso de que trata o inciso II será contado a partir do primeiro dia útil de expediente deste Município de Pirajuí, subsequente ao término do prazo estabelecido para entrega do material, execução da obra ou do serviço, até o dia anterior à sua efetivação.

§ 2º - Configurada a prática de ilícito durante o certame ou execução contratual (inciso V), será encaminhada nota de conhecimento ao Ministério Público Estadual.

Art. 4º. Caracterizado o atraso injustificado da obrigação ou a inexecução parcial, o Município de Pirajuí reterá, preventivamente, o valor da multa dos eventuais créditos que a contratada tenha direito, até a decisão definitiva, assegurada a ampla defesa.

§ 1º - Caso o Município de Pirajuí decida pela não aplicação da multa, o valor retido será devolvido à contratada corrigido pelo IPC-FIPE.

§ 2º - Poderá o Município de Pirajuí converter a multa aplicada em advertência, caso o valor afigure-se ínfimo, assim considerados aqueles inferiores a 10 (dez) UFESPs.

Art. 5º. O pedido de prorrogação para a execução do objeto deve ser apresentado, com as devidas justificativas, dentro dos prazos fixados pelo Município de Pirajuí, em edital, contrato ou documento equivalente.

Art. 6º. O material não aceito e/ou o serviço executado em desacordo com o estipulado deverá ser substituído ou corrigido dentro do prazo fixado, contado do recebimento da comunicação da recusa.

Parágrafo único – A ausência de regularização do objeto dentro do prazo determinado ensejará a aplicação das sanções previstas na presente Resolução, considerando-se a mora, nesta hipótese, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estabelecido.

Art. 7º. As competências para condução do procedimento administrativo, configuração da infração, notificação da contratada e aplicação de sanções são definidas na seguinte conformidade:

I – a instauração do procedimento administrativo sancionatório se dá mediante comunicação do gestor do contrato, ou de quem tenha a responsabilidade pelo acompanhamento da execução contratual;

II – uma vez instaurado o procedimento administrativo, notificará os responsáveis para apresentação de defesa prévia no prazo de 5 (cinco) dias úteis, nos termos e para os fins do artigo 87 da Lei nº 8.666/93 e do artigo 7º da Lei nº 10.520/02;

III – rejeitada a defesa, aplicará a sanção nos termos da legislação vigente;

IV - da decisão que aplicar penalidade cabe recurso à autoridade sancionadora, no prazo de 5 dias úteis a contar da intimação do ato; a qual poderá reconsiderar sua decisão, em idêntico prazo, ou fazê-lo subir ao Prefeito Municipal, devidamente instruído, para apreciação e julgamento;

V – na contagem dos prazos para defesa prévia e recurso, sempre em dias úteis, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do término, somente iniciando ou vencendo em dias de expediente no Município de Pirajuí.

§ 1º – a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, cominada ou não com outras penalidades, observará as disposições contidas no inciso IV e § 3º do artigo 87 da Lei nº 8.666/93, e será de competência exclusiva do Prefeito Municipal, a quem o procedimento administrativo instaurado deverá ser encaminhado devidamente instruído;

§ 2º - A intimação dos atos referidos nos incisos II (defesa prévia), III (aplicação de sanção) e IV (julgamento do recurso) deste artigo será feita mediante expedição de ofício ao(s) responsável(eis) relacionado(s) no Termo de Ciência e de Notificação, por meio do(s) endereço(s) eletrônico(s) nele indicado(s), o(s) qual(is) deve(m) ser mantido(s) atualizado(s) para os fins a que se destina(m).

§ 3º - O recurso de que trata o inciso IV deste artigo terá efeito suspensivo, podendo a autoridade competente, motivadamente e presentes razões de interesse público, atribuir apenas o efeito devolutivo, exclusivamente para a penalidade que envolver a interrupção ou suspensão da execução contratual.

§ 4º - Nos casos de aceitação da defesa prévia, de juízo de retratação pela autoridade sancionadora ou de provimento do recurso, dar-se-á continuidade à execução contratual, mesmo na hipótese em que eventualmente a mesma tenha sido suspensa ou interrompida preventivamente.

§ 5º - Independentemente da instauração de procedimento administrativo sancionatório, o Município de Pirajuí poderá determinar, mediante comunicação expressa dos responsáveis indicados no Termo de Ciência e de Notificação, a suspensão preventiva e imediata do contrato, quando presentes indícios de que sua continuidade possa acarretar encargo, prejuízo ou dano que supere o direito do contratado permanecer na execução.

§ 6º - Quando as sanções previstas no artigo 2º não forem aplicadas pelo Prefeito Municipal, a ele será dada ciência do apenamento, após transcorrido o prazo sem a interposição de recurso e antes da fase de execução da decisão.

Art. 8º. Decorridos 30 (trinta) dias da notificação para recolhimento da multa, não ocorrendo a quitação, serão adotadas as medidas para a inscrição do devedor na Dívida Ativa do Município para a cobrança judicial.

Art. 9. As disposições contidas na presente Resolução não impedem que o Prefeito Municipal decida pela rescisão do contrato, quando verificadas as hipóteses contidas nos artigos 77 e seguintes da Lei nº 8.666/93, tampouco pelo ajuizamento de ações de ressarcimento na esfera civil.

Art. 10. A presente Resolução deverá integrar, obrigatoriamente, como anexo, os instrumentos convocatórios de licitação, os contratos ou os instrumentos equivalentes.

Art. 11. Infrutífera a intimação a que se refere o § 2º do artigo 7º, sua repetição será efetuada por meio do DOM, por 03 (três) vezes consecutivas.

Art. 12. Os casos omissos serão solucionados pelo Prefeito Municipal mediante a aplicação das regras dispostas em norma geral.

Art. 13. Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, ficando revogada a Resolução nº 001/2020, bem como outras disposições regulamentares a ela contrárias.

**PIRAJUÍ, 05 DE JANEIRO DE 2021.**

**CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA**

**PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAJUÍ**