**PREGÃO (PRESENCIAL) N° 027/2021**

**PROCESSO N° 069/2021**

**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 Anexo I – Termo de Referência.

**DATA DA REALIZAÇÃO: 03/08/2021.**

**HORÁRIO DE INÍCIO: 09h00.**

**LOCAL DE REALIZAÇÃO DA SESSÃO**: **Sala da Comissão Permanente de 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.

**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.

Os esclarecimentos prestados e as decisões sobre eventuais impugnações serão disponibilizados na página da Internet: <https://www.pirajui.sp.gov.br/paginas/portal/licitacoes/exercicios>.

As eventuais impugnações contra este Edital deverão ser dirigidas ao Prefeito Municipal, protocoladas diretamente na **Diretoria de Compras e Licitações**, na forma, nos prazos e com os efeitos estabelecidos em Lei. Admite-se impugnação por intermédio de e-mail (licitacao@pirajui.sp.gov.br), ficando a validade do procedimento condicionada à protocolização do original no setor de **PROTOCOLO** no prazo de até 48 horas anteriores à data para abertura dos envelopes.

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

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

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 (PRESENCIAL)**, 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, pelo Decreto Estadual nº 49.722, de 24 de junho de 2005, 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 Estadual nº 6.544, de 22 de novembro de 1989, do Decreto Estadual nº 47.297, de 6 de novembro de 2002, do Decreto Estadual nº 63.722, de 21 de setembro de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, e das demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

As propostas deverão obedecer às especificações e exigências constantes deste instrumento convocatório, bem como as do Anexo I – Termo de Referência.

Integram este Edital os Anexos de I a VII.

**1 – PARTICIPAÇÃO**

**1.1** – **PARA OS ITENS NºS 01 AO 61 (COTA PRINCIPAL):** poderão participar deste Pregão empresas do ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação que atenderem às exigências de habilitação. **PARA OS ITENS NºS 62 AO 119 (COTA RESERVADA DE ATÉ 25%, EM CUMPRIMENTO AO INCISO III DO ARTIGO 48 DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006, E ALTERAÇÕES):** somente poderão participar deste Pregão microempresas e empresas de pequeno porte do ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação que atenderem às exigências de habilitação.

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

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

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

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

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

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

**f)** Não consideradas microempresas ou empresas de pequeno porte nos termos da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14, (este subitem é aplicável somente para os licitantes que ofertarem propostas para os itens nºs 62 ao 119).

**2 – CREDENCIAMENTO**

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

**2.1.1** – Quanto aos representantes:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **DENOMINAÇÃO:**  **ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA**  **PREGÃO PRESENCIAL Nº 027/2021**  **PROCESSO Nº 069/2021** | **DENOMINAÇÃO:**  **ENVELOPE Nº 02 – HABILITAÇÃO**  **PREGÃO PRESENCIAL Nº 027/2021**  **PROCESSO Nº 069/2021** |

**4 – PROPOSTA – ENVELOPE Nº 01**

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

**4.1.1 –** **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 duas casas decimais.

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

**4.2 –** A entrega do objeto deverá ocorrer em até 10 (dez) dias corridos, contados da data de emissão da Autorização de Compras ou de Fornecimento, conforme o caso, pela **DETENTORA**, sendo que eventuais pedidos de prorrogação serão protocolados, antes do vencimento do prazo de entrega, devidamente justificados pela **DETENTORA**, para serem submetidos à apreciação superior.

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

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

**4.5 –** Não será obrigatória apresentação de proposta para todos os itens, podendo o licitante apresentar proposta somente para o(s) item(ns) de seu interesse.

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

**5 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO – ENVELOPE Nº 02**

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

**5.1 – HABILITAÇÃO JURÍDICA**:

**a)** Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**5.4** – **OUTRAS COMPROVAÇÕES**

**5.4.1 –** Declarações subscritas por representante legal do licitante, elaboradas em papel timbrado, conforme modelo mostrado no Anexo V 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.

**5.4.2 –** Declaração subscrita por representante legal do licitante, elaborada em papel timbrado, conforme modelo mostrado no Anexo VI 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 e ao Decreto Estadual nº 60.106/2014.

**5.5 – DISPOSIÇÕES GERAIS**

**5.5.1 –** 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.

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

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

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

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

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

**6.3** – O julgamento será feito pelo critério de **menor preço por item**.

**a)** Em caso de divergência entre os valores indicados, prevalecerá o valor unitário por extenso.

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

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

**b)** Que apresentem preço e/ou vantagem baseados em propostas ofertadas pelos demais licitantes;

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

**d)** Do licitante não considerado, nos termos da lei, microempresa ou empresa de pequeno porte (esta alínea é aplicável para os itens nºs 62 ao 119).

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

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

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

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

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

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

**6.7 –** Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço por item, ou em valores distintos e decrescentes inferiores ao do último valor apresentado pelo próprio licitante ofertante, observadas, em ambos os casos, as reduções mínimas, conforme Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I, aplicáveis, inclusive, em relação ao primeiro;

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

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

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

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

**a)**. Para tanto, será convocada para exercer seu direito de preferência e apresentar nova proposta no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, a contar da convocação do Pregoeiro, sob pena de preclusão;

**b)**. Se houver equivalência dos valores das propostas apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 6.9.1 será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta;

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

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

**6.9.4 –** Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, retomar-se-ão, em sessão pública, os procedimentos relativos à licitação, nos termos do disposto no artigo 4º, inciso XXIII, da Lei nº 10.520/02, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte cujas propostas se encontrem no intervalo estabelecido no subitem **6.9.1**;

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

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

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

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

**6.13** – Após a negociação, se houver, será verificado o atendimento do licitante às condições de habilitação estipuladas neste Edital;

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

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

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

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

**6.14.1** – Se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, podendo negociar com os respectivos autores e verificada a habilitação do licitante, este será declarado vencedor.

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

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

**7 – DA FASE DE HABILITAÇÃO**

**7.1 –** Na fase de habilitação:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**8 – RECURSO, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**8.1** – Dos atos do Pregoeiro cabem recurso, devendo haver manifestação verbal imediata na própria sessão pública, com o devido registro em ata da síntese da motivação da sua intenção, abrindo-se então o prazo de **03 (três) dias** que começará a correr a partir do dia em que houver expediente neste Município de Pirajuí para a apresentação das razões, por meio de memoriais, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões, em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

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

**8.1.2** – Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro encaminhará os autos do processo devidamente informado à autoridade competente;

**8.1.3** – Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório;

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

**8.1.5** – Os recursos devem ser protocolados no **PROTOCOLO** localizado na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Bairro Centro – CEP 16.600-041 – Pirajuí – SP, aos cuidados da Comissão Permanente de Licitação e dirigidos ao Prefeito deste Município de Pirajuí.

**8.2 –** Havendo alteração do valor inicialmente ofertado decorrente de lances e/ou negociação, a empresa adjudicatária deverá apresentar a composição final dos preços da proposta, no **PROTOCOLO** (caso não seja apresentada durante a sessão pública), localizado na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Bairro Centro – CEP 16.600-041 – Pirajuí – SP, endereçados à Comissão Permanente de Licitação, em até 02 (dois) dias após o encerramento da sessão pública;

**8.2.1 –** Se o licitante vencedor do certame deixar de cumprir a obrigação estabelecida no subitem 8.2, no prazo ali mesmo assinalado, os preços finais válidos para a contratação serão apurados por este Município de Pirajuí, com a aplicação do percentual que retrate a elevação obtida entre o valor total oferecido na proposta inicial e o valor total final obtido no certame, indistintamente, sobre cada um dos preços ofertados na referida proposta.

**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 de São Paulo;

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

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

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

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

**9.8 –** Os pedidos de fornecimento ocorrerão de acordo com as necessidades deste Município de 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.

**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 www.pirajui.sp.gov.br.

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

**11 – CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E RECEBIMENTO**

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

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

**11.3 –** A entrega do objeto deverá ocorrer em até 10 (dez) dias corridos, contados da data de emissão da Autorização de Compras ou de Fornecimento, conforme o caso, pela **DETENTORA**, no endereço da Rua Quintino Bocaiúva nº 445 – Bairro Centro – Pirajuí – SP.

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

**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.

**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, 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 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.

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

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

**PIRAJUÍ, 19 DE JULHO DE 2021.**

**CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA**

**PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAJUÍ**

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 027/2021**

**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 Anexo I – Termo de Referência.

**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 DO FORNECIMENTO:**

**2.1 –** A entrega do objeto deverá ocorrer em até 10 (dez) dias corridos, contados da data de emissão da Autorização de Compras ou de Fornecimento, conforme o caso, pela **DETENTORA**;

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

**2.2 –** Caberá a **DETENTORA**:

**2.2.1 –** Arcar com as despesas de carga e descarga e de frete referentes às entregas dos produtos, inclusive 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**, antes do vencimento do prazo de entrega, 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;

**2.2.9 –** Observar, durante o prazo de vigência e o fornecimento do objeto, o disposto nos artigos 18, 26 e 66 da Lei Federal nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor).

**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 11h00 e das 13h00 às 17h00.

**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 ofertado.

**4 – ITEM, CÓDIGO, DESCRIÇÃO, UNIDADE DE FORNECIMENTO, QUANTIDADE, PREÇOS ESTIMADOS E REDUÇÕES MÍNIMAS**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **CÓDIGO** | **DESCRIÇÃO** | **UNIDADE DE FORNECIMENTO** | **QUANT.** | **PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO (R$)** | **REDUÇÃO MÍNIMA ENTRE LANCES (R$)** |
| **COTA PRINCIPAL** | | | | | | |
| 1 | 005.060.002 | 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. | PCT | 38, | R$ 7,98 | R$ 0,06 |
| 2 | 005.060.095 | BATATA PALHA BATATA FRITA PROCESSADA; SABOR NATURAL, TIPO PALHA, PESANDO 500 GRAMAS, COMPOSIÇÃO BÁSICA GORDURA VEGETAL; SAL REFINADO; SABOR NATURAL; COMVALIDADE 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 | 45, | R$ 8,88 | R$ 0,07 |
| 3 | 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 | 330, | R$ 2,01 | R$ 0,02 |
| 4 | 005.060.007 | 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 INGEDIENTES 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. | PCT | 324, | R$ 2,01 | R$ 0,02 |
| 5 | 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 | 450, | R$ 2,01 | R$ 0,02 |
| 6 | 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 | 75, | R$ 8,69 | R$ 0,07 |
| 7 | 005.060.009 | 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. | PCT | 4, | R$ 11,15 | R$ 0,08 |
| 8 | 005.060.010 | 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. | PCT | 4, | R$ 12,85 | R$ 0,10 |
| 9 | 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 | 15, | R$ 4,30 | R$ 0,03 |
| 10 | 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 | 75, | R$ 6,91 | R$ 0,05 |
| 11 | 005.060.012 | 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. | PCT | 8, | R$ 5,05 | R$ 0,04 |
| 12 | 005.060.013 | 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. | PCT | 23, | R$ 24,63 | R$ 0,18 |
| 13 | 005.060.015 | 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 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. | LT | 30, | R$ 22,50 | R$ 0,17 |
| 14 | 005.060.014 | 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. | LT | 27, | R$ 4,15 | R$ 0,03 |
| 15 | 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. | PCT | 8, | R$ 9,58 | R$ 0,07 |
| 16 | 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. | PCT | 8, | R$ 7,40 | R$ 0,06 |
| 17 | 005.060.018 | 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. | PCT | 38, | R$ 4,16 | R$ 0,03 |
| 18 | 005.060.052 | FLOCOS DE MILHO AÇUCARADO. INGREDIENTES: MILHO, AÇÚCAR, SAL, VITAMINAS A, B1, B2, B6, B12, C, NIACINA, ÁCIDO FÓLICO) E MINERAIS (FERRO E ZINCO), ANTIOXIDANTE (LECITINA DE SOJA). A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS COM 2 KG E SECUNDÁRIA EM CAIXAS COM ATÉ 10 KG. 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 | 8, | R$ 18,37 | R$ 0,14 |
| 19 | 005.060.022 | 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. | PCT | 75, | R$ 4,56 | R$ 0,03 |
| 20 | 005.060.117 | GELÉIA 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 | 38, | R$ 10,90 | R$ 0,08 |
| 21 | 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 | 38, | R$ 6,01 | R$ 0,05 |
| 22 | 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 | 60, | R$ 14,50 | R$ 0,11 |
| 23 | 005.060.025 | 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. | PCT | 6, | R$ 2,93 | R$ 0,02 |
| 24 | 005.060.026 | 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. | PCT | 6, | R$ 2,93 | R$ 0,02 |
| 25 | 005.060.027 | 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. | PCT | 6, | R$ 7,33 | R$ 0,05 |
| 26 | 005.060.028 | 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. | PCT | 6, | R$ 4,29 | R$ 0,03 |
| 27 | 005.060.029 | 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. | PCT | 6, | R$ 3,31 | R$ 0,02 |
| 28 | 005.060.030 | 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. | UN | 4, | R$ 156,82 | R$ 1,18 |
| 29 | 005.060.038 | 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 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. | P | 63, | R$ 11,77 | R$ 0,09 |
| 30 | 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 | 75, | R$ 3,69 | R$ 0,03 |
| 31 | 005.060.032 | 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. | LT | 63, | R$ 25,29 | R$ 0,19 |
| 32 | 005.060.033 | 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. | UN | 750, | R$ 8,83 | R$ 0,07 |
| 33 | 005.060.034 | 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. | PCT | 4, | R$ 29,50 | R$ 0,22 |
| 34 | 005.060.057 | 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 EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS FIRME E TRANSPARENTE, PESANDO 300 GRAMAS, E CONTENDO TOSAS AS INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS NA EMBALAGEM. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE DE 01 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 | PCT | 75, | R$ 6,55 | R$ 0,05 |
| 35 | 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$ 2,20 | R$ 0,02 |
| 36 | 005.060.036 | TEMPERO ALHO E SAL SEM PIMENTA. VALOR NUTRICIONAL EM 5G: 1G DE CARBOIDRATO, MÁXIMO DE 5 MG DE COLESTEROL, 1685 MG DE SÓDIO – 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. | UN | 72, | R$ 8,58 | R$ 0,06 |
| 37 | 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 | 38, | R$ 5,33 | R$ 0,04 |
| 38 | 005.060.037 | 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. | UN | 45, | R$ 4,36 | R$ 0,03 |
| 39 | 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 | PCT | 150, | R$ 6,99 | R$ 0,05 |
| 40 | 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 IVERSOS, 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 CONT | UN | 405, | R$ 2,36 | R$ 0,02 |
| 41 | 005.060.047 | BARRA DE CEREAIS. CONTENDO CEREAIS, FRUTAS E CASTANHAS COM COBERTURA DE CHOCOLATE BRANCO. INGREDIENTES BÁSICOS: FLOCOS DE AVEIA, FLOCOS DE TRIGO, FLOCOS DE CENTEIO, FLOCOS DE CEVADA, FLOCOS DE ARROZ, FLOCOS DE MILHO, SORO DE LEITE, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ, AMÊNDOA, AMENDOIM, MAMÃO, BANANA, MAÇA, LINHAÇA, GERGELIM, QUINOA DENTRE OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE MENCIONADOS NO RÓTULO. NÃO CONTER CONSERVANTES, CORANTES ARTIFICIAIS E GORDURAS TRANS. EMBALAGEM EM BOPP LAMINADO CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 25 GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS COM ATÉ 180 UNIDADES DE 25 GRAMAS. VALORES NUTRICIONAIS EM 25G: MÁXIMO DE 110 CALORIAS; MÍNIMO DE PROTEÍNAS 2G; MÍNIMO DE CARBOIDRATOS 10G; MÁXIMO DE GORDURAS TOTAIS 4,5G; MÍNIMO DE FIBRA ALIMENTAR 1G. O VENDEDOR DO ITEM DEVERÁ TRAZER FICHA TÉCNICA ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA DO PRODUTO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA ASSINADO PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO FABRICANTE, ACOMPANHADA DO DOCUMENTO QUE COMPROVE A INSCRIÇÃO DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA NO ÓRGÃO COMPETENT | PCT | 1.275, | R$ 2,48 | R$ 0,02 |
| 42 | 005.060.141 | CHOCOLATE EM PÓ COM NO MÍNIMO 37% DE CACAU. FONTE DE FIBRAS. CONTENDO BASICAMENTE CACAU EM PÓ, AÇÚCAR MASCAVO, FIBRAS, MÍNIMO 12 VITAMINAS E 104 MINERAIS, AROMA, SABOR CHOCOLATE TRUFADO DENTRE OUTROS INGREDIENTE DESDE QUE MENCIONADOS NO RÓTULO E PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. ISENTO DE CONSERVANTES, E GORDURAS TRANS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO DE - POLITLENO LEITOSO COM 2 KG E SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO ATÉ 12 KG. RENDIMENTO MÍNIMO DE 200 PORÇÕES DE 150 ML POR PACOTE. DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO, COM A EMBALAGEM IHTEGRA E OBEDECIDA ÀS NORMAS DE ARMAZENAMENTO. |A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A VIGENTE. O FORNECEDOR DEVERÁTRAZER FICHA TÉCNICA ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA. DO PRODUTO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA ASSINADO PELO RESPONSÁVEL | | TÉCNICO DO FABRICANTE, ACOMPANHADA DO DOCUMENTO QUE COMPROVE A. INSCRIÇÃO DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA NO ÓRGÃO COMPETENTE; CÓPIA. | AUTENTICADA DO COMUNICADO DE INÍCIO DE FABRICAÇÃO DEVID | CX | 8, | R$ 429,60 | R$ 3,22 |
| 43 | 005.060.186 | MISTURA EM PÓ PARA ALIMENTO SABOR IOGURTE DE MORANGO. SOMENTE A ADIÇÃO ÁGUA PARA PREPARO. CONTENDO BASICAMENTE LEITE EM PÓ INTEGRAL, MORANGO DESIDRATADO, FIBRAS E AÇÚCAR MASCAVO,NO MÍNIMO 12 VITAMINAS E 04 MINERAIS,DENTRE OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE MENCIONADOS NO RÓTULO. ISENTO DE GORDURAS TRANS, CONSERVANTES E GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO DE POLITILENO LEITOSO, CONTENDO 02 KG E A EMBALAGEM SECUNDÁRIA, CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 06 UNIDADES DE 02 KG, TOTALIZANDO 12 KG. RENDIMENTO MÍNIMO APROXIMADO DE 60 PORÇÕES DE 150 ML POR PACOTE. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE POR 180 DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO, COM A EMBALAGEM INTEGRA E OBEDECIDA ÀS NORMAS DE ARMAZENAMENTO. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.O FORNECEDOR DEVERÁ TRAZER FICHA TÉCNICA ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA DO PRODUTO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA ASSINADO PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO NO ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA. ACOMPANHADA DO DOCUMENTO QUE COMPROVE A INSCRIÇÃO DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA NO ÓRGÃO COMPETENTE. | CX | 8, | R$ 382,67 | R$ 2,87 |
| 44 | 005.060.187 | MISTURA EM PÓ PARA ALIMENTO SABOR CHOCOLATE. SOMENTE A ADIÇÃO DE ÁGUA PARA O PREPARO. CONTENDO BASICAMENTE LEITE EM PÓ INTEGRAL, CACAU EM PÓ,AÇÚCAR MASCAVO, AROMA, MÍNIMO DE 12 VITAMINAS E 04 MINERAIS, DENTRE OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE MENCIONADOS NO RÓTULO E PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO. SOMENTE ADIÇÃO DE ÁGUA PARA PREPARO. ISENTO DE GORDURAS TRANS, CONSERVANTES, CORANTES E GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLITILENO LEITOSO, CONTENDO 02 KG E A EMBALAGEM SECUNDÁRIA, CAIXA DE PAPELÃO COM ATÉ 12 KG. CADA PACOTE DEVE TER UM RENDIMENTO MÍNIMO DE DE 60 PORÇÕES DE 150 ML. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO, COM A EMBALAGEM INTEGRA E OBEDECIDA ÀS NORMAS DE ARMAZENAMENTO. O FORNECEDOR DEVERÁ TRAZER FICHA TÉCNICA ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA DO PRODUTO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA ASSINADO PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO NO ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA. ACOMPANHADA DO DOCUMENTO QUE COMPROVE A INSCRIÇÃO DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA NO ÓRGÃO COMPETENTE. UMA AMOSTRA PARA PROVA E A | CX | 8, | R$ 382,67 | R$ 2,87 |
| 45 | 005.060.188 | MISTURA EM PÓ PARA ALIMENTO SABOR CHOCOLATE TRUFADO. SOMENTE ADIÇÃO DE ÁGUA PARA O PREPARO. CONTENDO BASICAMENTE LEITE EM PÓ INTEGRAL, CACAU EM PÓ , AÇÚCAR MASCAVO, MALTE, AROMA, MÍNIMO DE 12 VITAMINAS E 04 MINERAIS, DENTRE OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE MENCIONADOS NO RÓTULO E PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO. SOMENTE ADIÇÃO DE ÁGUA PARA PREPARO. ISENTO DE GORDURAS TRANS E CONSERVANTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLITILENO LEITOSO, CONTENDO 02 KG E A EMBALAGEM SECUNDÁRIA, CAIXA DE PAPELÃO COM ATÉ 12 KG. CADA PACOTE DEVE TER UM RENDIMENTO MÍNIMO DE DE 60 PORÇÕES DE 150 ML. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO, COM A EMBALAGEM INTEGRA E OBEDECIDA ÀS NORMAS DE ARMAZENAMENTO. O FORNECEDOR DEVERÁ TRAZER FICHA TÉCNICA ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA DO PRODUTO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA ASSINADO PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO NO ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA. ACOMPANHADA DO DOCUMENTO QUE COMPROVE A INSCRIÇÃO DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA NO ÓRGÃO COMPETENTE. UMA AMOSTRA PARA PROVA E ANÁ | CX | 8, | R$ 382,67 | R$ 2,87 |
| 46 | 005.060.189 | MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE PURÊ DE BATATA. SOMENTE ADIÇÃO DE ÁGUA PARA O PREPARO. CONTENDO BASICAMENTE BATATA EM FLOCOS DESIDRATADA, LEITE EM PÓ INTEGRAL, CREME DE CEBOLA, FIBRA, QUEIJO PARMESÃO, MÍNIMO DE 12 VITAMINAS E 04 MINERAIS, DENTRE OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE MENCIONADOS NO RÓTUDO E PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. SOMETE ADIÇÃO DE ÁGUA PARA O PREPARO. NÃO CONTER CORANTES ARTIFICIAIS, GORDURAS TRANS E AROMA DE QUEIJO. DEVERÁ SER PREPARADO COM INGREDIENTES SÃOS, LIMPOS E DE PRIMEIRA QUALIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO DE POLITILENO LEITOSO CONTENDO 01 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 06 KG. CADA PACOTE DE 01 KG DEVE RENDER APROXIMADAMENTE 35 PORÇÕES DE 150G. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO, COM A EMBALAGEM ÍNTEGRA E OBEDECIDA ÀS NORMAS DE ARMAZENAMENTO. O FORNECEDOR DEVERÁ TRAZER FICHA TÉCNICA ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA DO PRODUTO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA ASSINADO PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO NO ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTI | CX | 12, | R$ 348,67 | R$ 2,62 |
| 47 | 005.060.190 | PÓ PARA O PREPARO DE GELATINA DE UVA. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO DE POLITILENO CONTENDO 01 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 10 EMBALAGENS DE 01 KG, TOTALIZANDO 10 KG. CADA PACOTE DE 01 KG EQUIVALENTE A 50 DEVE RENDER APÓS O PREPARO APROXIMADAMENTE 6 LITROS DE GELATINA,PORÇÕES DE 120G. A CAIXA DEVE RENDER APÓS O PREPARO APROXIMADAMENTE 500 PORÇÕES DE 120G. O PRODUTO DEVE TER VALIDADE DE 360 (TREZENTOS E SESSENTA) DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO, COM A EMBALAGEM ÍNTEGRA E OBEDECIDA ÀS NORMAS DE ARMAZENAMENTO.O FORNECEDOR DEVERÁ TRAZER FICHA TÉCNICA ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA DO PRODUTO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA ASSINADO PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO NO ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA. ACOMPANHADA DO DOCUMENTO QUE COMPROVE A INSCRIÇÃO DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA NO ÓRGÃO COMPETENTE. 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 DEVERÁ SER EMITIDO UM LA | CX | 4, | R$ 201,00 | R$ 1,51 |
| 48 | 005.060.191 | PÓ PARA O PREPARO DE GELATINA DE PÊSSEGO. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO DE POLITILENO CONTENDO 01 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 10 EMBALAGENS DE 01 KG, TOTALIZANDO 10 KG. CADA PACOTE DE 01 KG EQUIVALENTE A 50 DEVE RENDER APÓS O PREPARO APROXIMADAMENTE 6 LITROS DE GELATINA,PORÇÕES DE 120G. A CAIXA DEVE RENDER APÓS O PREPARO APROXIMADAMENTE 500 PORÇÕES DE 120G. O PRODUTO DEVE TER VALIDADE DE 360 (TREZENTOS E SESSENTA) DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO, COM A EMBALAGEM ÍNTEGRA E OBEDECIDA ÀS NORMAS DE ARMAZENAMENTO.O FORNECEDOR DEVERÁ TRAZER FICHA TÉCNICA ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA DO PRODUTO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA ASSINADO PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO NO ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA. ACOMPANHADA DO DOCUMENTO QUE COMPROVE A INSCRIÇÃO DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA NO ÓRGÃO COMPETENTE. 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 DEVERÁ SER EMITIDO U | CX | 3, | R$ 173,50 | R$ 1,30 |
| 49 | 005.060.192 | PÓ PARA O PREPARO DE GELATINA DE LIMÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO DE POLITILENO CONTENDO 01 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 10 EMBALAGENS DE 01 KG, TOTALIZANDO 10 KG. CADA PACOTE DE 01 KG EQUIVALENTE A 50 DEVE RENDER APÓS O PREPARO APROXIMADAMENTE 6 LITROS DE GELATINA,PORÇÕES DE 120G. A CAIXA DEVE RENDER APÓS O PREPARO APROXIMADAMENTE 500 PORÇÕES DE 120G. O PRODUTO DEVE TER VALIDADE DE 360 (TREZENTOS E SESSENTA) DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO, COM A EMBALAGEM ÍNTEGRA E OBEDECIDA ÀS NORMAS DE ARMAZENAMENTO.O FORNECEDOR DEVERÁ TRAZER FICHA TÉCNICA ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA DO PRODUTO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA ASSINADO PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO NO ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA. ACOMPANHADA DO DOCUMENTO QUE COMPROVE A INSCRIÇÃO DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA NO ÓRGÃO COMPETENTE. 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 DEVERÁ SER EMITIDO UM | CX | 3, | R$ 173,50 | R$ 1,30 |
| 50 | 005.060.193 | PÓ PARA O PREPARO DE GELATINA DE MORANGO. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO DE POLITILENO CONTENDO 01 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 10 EMBALAGENS DE 01 KG, TOTALIZANDO 10 KG. CADA PACOTE DE 01 KG EQUIVALENTE A 50 DEVE RENDER APÓS O PREPARO APROXIMADAMENTE 6 LITROS DE GELATINA,PORÇÕES DE 120G. A CAIXA DEVE RENDER APÓS O PREPARO APROXIMADAMENTE 500 PORÇÕES DE 120G. O PRODUTO DEVE TER VALIDADE DE 360 (TREZENTOS E SESSENTA) DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO, COM A EMBALAGEM ÍNTEGRA E OBEDECIDA ÀS NORMAS DE ARMAZENAMENTO.O FORNECEDOR DEVERÁ TRAZER FICHA TÉCNICA ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA DO PRODUTO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA ASSINADO PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO NO ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA. ACOMPANHADA DO DOCUMENTO QUE COMPROVE A INSCRIÇÃO DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA NO ÓRGÃO COMPETENTE. 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 DEVERÁ SER EMITIDO U | CX | 4, | R$ 173,50 | R$ 1,30 |
| 51 | 005.060.194 | PÓ PARA O PREPARO DE GELATINA DE ABACAXI. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO DE POLITILENO CONTENDO 01 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 10 EMBALAGENS DE 01 KG, TOTALIZANDO 10 KG. CADA PACOTE DE 01 KG EQUIVALENTE A 50 DEVE RENDER APÓS O PREPARO APROXIMADAMENTE 6 LITROS DE GELATINA,PORÇÕES DE 120G. A CAIXA DEVE RENDER APÓS O PREPARO APROXIMADAMENTE 500 PORÇÕES DE 120G. O PRODUTO DEVE TER VALIDADE DE 360 (TREZENTOS E SESSENTA) DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO, COM A EMBALAGEM ÍNTEGRA E OBEDECIDA ÀS NORMAS DE ARMAZENAMENTO.O FORNECEDOR DEVERÁ TRAZER FICHA TÉCNICA ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA DO PRODUTO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA ASSINADO PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO NO ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA. ACOMPANHADA DO DOCUMENTO QUE COMPROVE A INSCRIÇÃO DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA NO ÓRGÃO COMPETENTE. 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 DEVERÁ SER EMITIDO U | CX | 3, | R$ 173,50 | R$ 1,30 |
| 52 | 005.060.195 | FAROFA DE SOJA TRADICIONAL, 100% NATURAL. ALIMENTO PREPARADO SEM QUALQUER TIPO DE CONSERVANTE, SEM AROMATIZANTE SINTÉTICO E SEM GLÚTEN. INGREDIENTES: FARINHA DE MANDIOCA, FARINHA DE MILHO, PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA, ÓLEO DE PALMA, RICOTA E SAL MARINHO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL APROXIMADA A CADA 35 GRAMAS (02 COLHERES DE SOPA): GORDURA TOTAIS: 5,4 G, GORDURA SATURADAS: 1,4 G, COLESTEROL MENOR QUE 5 MG, GORDURA TRANS: ISENTA, PROTEÍNAS 3,50 G, CARBOIDRATOS 19 G, FIBRAS 3 G, SÓDIO 110 MG, CÁLCIO 45,5 MG, VALOR CALÓRICO 139 KCAL/584 KJ. MODO DE PREPARO: PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO, IDEAL PARA ACOMPANHAMENTO DE VÁRIOS PRATOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO DE POLITILENO CONTENDO 01 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 20 EMBALAGENS DE 01 KG, TOTALIZANDO 20 KG. VALIDADE: O PRODUTO É VALIDO POR 180 (CENTO E OITENTA) DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO, COM A EMBALAGEM (UNIDADE) ÍNTEGRA E OBEDECIDA ÀS NORMAS DE ARMAZENAMENTO. O FORNECEDOR DEVERÁ TRAZER FICHA TÉCNICA ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICA | CX | 8, | R$ 494,67 | R$ 3,71 |
| 53 | 005.060.196 | MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO DE CHOCOLATE (TIPO PÃO DE MEL). ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. INGREDIENTES DO BOLO: AÇÚCAR ORGÂNICO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO DE MILHO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, OVO EM PÓ, CACAU EM PÓ SOLÚVEL, GORDURA EMULSIFICADA LOW TRANS, SAL, MINERAIS (CÁLCIO, FERRO E ZINCO), VITAMINAS (C, B3, B2, B6, B1 E A), FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE SÓDIO, EMULSIFICANTES RENDIMENTO APROXIMADO: 22 PORÇÕES DE 60G. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIÉSTER METALIZADO/PEBD, ATÓXICO, HERMETICAMENTE SELADOS, COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG. O MATERIAL DA EMBALAGEM DEVERÁ POSSUIR RELATÓRIO DE ENSAIO OFICIAL DE TPVA ( TAXA DE PERMEABILIDADE AO VAPOR DE ÁGUA) E TPO2 (TAXA DE PERMEABILIDADE AO OXIGÊNIO). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA CONTENDO 12 UNIDADES DE BOLO TOTALIZANDO UM PESO LÍQUIDO DE 12KG. ROTULAGEM: PRODUTOS IDENTIFICADOS POR DIZERES IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELAS LEGISLAÇÕES VIGENTES. VALIDADE: | CX | 8, | R$ 343,17 | R$ 2,57 |
| 54 | 005.060.197 | MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO DE LARANJA COM LINHAÇA. ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. INGREDIENTES: AÇÚCAR ORGÂNICO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO DE MILHO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, OVO EM PÓ, GORDURA EMULSIFICADA LOW TRANS, LINHAÇA, SAL, MINERAIS (CÁLCIO, FERRO E ZINCO), VITAMINAS (C, B3, B2, B6, B1 E A), FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE SÓDIO, EMULSIFICANTES. RENDIMENTO APROXIMADO: 22 PORÇÕES DE 60G. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIÉSTER METALIZADO/PEBD, ATÓXICO, HERMETICAMENTE SELADOS, COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG. O MATERIAL DA EMBALAGEM DEVERÁ POSSUIR RELATÓRIO DE ENSAIO OFICIAL DE TPVA ( TAXA DE PERMEABILIDADE AO VAPOR DE ÁGUA) E TPO2 (TAXA DE PERMEABILIDADE AO OXIGÊNIO). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA CONTENDO 12 UNIDADES DE BOLO TOTALIZANDO UM PESO LÍQUIDO DE 12KG. ROTULAGEM: PRODUTOS IDENTIFICADOS POR DIZERES IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELAS LEGISLAÇÕES VIGENTES. VALIDADE: SEIS MESES A PARTIR DA D | CX | 4, | R$ 343,17 | R$ 2,57 |
| 55 | 005.060.198 | MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO CALIFÓRNIA. ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. INGREDIENTES: AÇÚCAR ORGÂNICO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO DE MILHO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, OVO EM PÓ, GORDURA EMULSIFICADA LOW TRANS, SAL, MINERAIS (CÁLCIO, FERRO E ZINCO), VITAMINAS (C, B3, B2, B6, B1 E A), FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE SÓDIO, EMULSIFICANTES. CONTÉM GLÚTEN. INGREDIENTES DO CHOCOLATE EM PÓ: 12 AÇÚCAR ORGÂNICO, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA E SAL. RENDIMENTO APROXIMADO: 22 PORÇÕES DE 60G. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIÉSTER METALIZADO/PEBD, ATÓXICO, HERMETICAMENTE SELADOS, COM PESO LÍQUIDO DE 900G DE BOLO E 100G DE CHOCOLATE EM PÓ, TOTALIZANDO 1KG. O MATERIAL DA EMBALAGEM DEVERÁ POSSUIR RELATÓRIO DE ENSAIO OFICIAL DE TPVA (TAXA DE PERMEABILIDADE AO VAPOR DE ÁGUA) E TPO2 (TAXA DE PERMEABILIDADE AO OXIGÊNIO). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, CONTENDO 12 UNIDADES DE BOLO E 12 UNIDADES DE CHOCOLATE EM PÓ, TOTALIZANDO UM PESO LÍQUIDO DE 12KG. ROTULAGEM: PRODUT | CX | 8, | R$ 343,17 | R$ 2,57 |
| 56 | 005.060.156 | MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE MOLHO DE TOMATE FONTE DE FIBRAS, FORMULADO A PARIR DE MATÉRIAS PRIMAS SELECIONADAS. INGREDIENTES: TOMATE DESIDRATADO EM PÓ, FIBRA SOLÚVEL, POLIDEXTROSE, AMIDO, BETERRABA DESIDRATADA EM PÓ, SAL, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, GORDURA VEGETAL LOW TRANS, ALHO EM PÓ, CEBOLA EM PÓ, SALSA DESIDRATADA, ÁCIDO CÍTRICO (ACIDULANTE INS -330) E LOURO EM PÓ. RENDIMENTO APROXIMADO DA RECEITA: 12,5 KG/12 LITROS, 200 POÇÕES DE 60 ML. O PRODUTO PODE SER USADO EM DIVERSAS PREPARAÇÕES ONDE O MOLHO DE TOMATE SEJA INGREDIENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PRODUTO EMBALADO EM SACOS DE POLIÉSTER METALIZADO/PEBD, ATÓXICO, HERMETICAMENTE SELADO, COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG CADA. O MATERIAL DA EMBALAGEM DEVE POSSUIR: RELATÓRIO DE ENSAIO OFICIAL DE TPVA (TAXA DE PERMEABILIDADE AO VAPOR DA ÁGUA) EM ENSAIO DE CARACTERIZAÇÃO COM, NO MÍNIMO, QUATRO DETERMINAÇÕES DE TPO2 (TAXA DE PERMEABILIZAÇÃO AO OXIGÊNIO) EM ENSAIO DE CARACTERIZAÇÃO COM, NO MÍNIMO, DUAS DETERMINAÇÕES; ATENDENDO AOS REQUISITOS DA NORMA NBR/IEC 17025. EMBALAGE | CX | 12, | R$ 495,00 | R$ 3,71 |
| 57 | 005.060.157 | CONCENTRADO DE TOMATE. INGREDIENTES: 100 % TOMATE, LIVRE DE GORDURA. É UM PRODUTO OBTIDO DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE FRUTOS DO TOMATEIRO, POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. ETAPAS DE PRODUÇÃO: OS TOMATES DEVERÃO SER DEVIDAMENTE LAVADOS E SELECIONADOS, SUBMETIDOS A PROCESSO DE TRITURAÇÃO, REFINAÇÃO, CONCENTRAÇÃO BRIX DE 24º A 26º, PASTEURIZAÇÃO, HOLDING TIME E RESFRIADO. SEM ADIÇÃO DE GORDURA. DEVERÃO SER ENVASADOS EM PROCESSO A QUENTE EM OUCHS DE 02 KG E ACONDICIONADOS EM CAIXAS DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS E ARMAZENADOS. TODAS AS OPERAÇÕES ACIMA DEVERÃO SER REALIZADAS EM AMBIENTES LIMPOS E ORGANIZADOS, ATENDENDO PADRÕES HIGIÊNICOS, SANITÁRIOS E TECNOLÓGICOS RIGOROSOS. RENDIMENTO MÍNIMO: 01 MEDIDA POR 04 MEDIDAS IGUAIS DE ÁGUA, EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACHÊ CONFECCIONADO COM FILME PARA ESTRUTURA TIPO STANDUP POUCH. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, LACRADA COM FITA ADESIVA. CONTENDO 12,8 KG. ROTULAGEM: OS PRODUTOS SÃO IDENTIFICADOS POR DIZERES IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL COM TODAS AS INFOR | UN | 12, | R$ 595,00 | R$ 4,46 |
| 58 | 005.060.162 | CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR CAJU E MAÇÃ, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES ARTIFICIAIS E SEM AÇÚCAR. CONTÉM ACIDULANTE INS 330, AROMA NATURAL DA PRÓPRIA FRUTA. VALIDADE DE 12 MESES. ARMAZENAMENTO -08° C, TEMPERATURA MÍNIMA. EMBALAGEM BOMBA PLÁSTICA DE 05 LITROS. RENDIMENTO 01 PARTE DE SUCO PARA 06 PARTES DE ÁGUA. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O FORNECEDOR DEVERÁ TRAZER FICHA TÉCNICA ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA DO PRODUTO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA ASSINADO PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO. ACOMPANHADA DO DOCUMENTO QUE COMPROVE A INSCRIÇÃO DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA NO ÓRGÃO. UMA AMOSTRA, SENDO EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 01 LITRO, COM SELO DE INDUÇÃO, PARA PROVA E ANÁLISE SENSORIAL, A ANÁLISE SENSORIAL DEVERÁ SER FEITA PELA A EQUIPE TÉCNICA DA MERENDA ESCOLAR ONDE SERÃO EFETUADOS TESTES ORGANOLÉPTICOS NA AMOSTRA, APÓS O TESTE DEVERÁ SER EMITIDO UM LAUDO APROVANDO OU REPROVANDO A AMOSTRA, NO CASO DA AMOSTRA REPROVADA O LICITANTE SERÁ REPROVADO NESTE ITEM OU LOTE. REGISTR | UN | 8, | R$ 136,84 | R$ 1,03 |
| 59 | 005.060.163 | CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR GOIABA E MAÇÃ, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES ARTIFICIAIS E SEM AÇÚCAR. CONTÉM ACIDULANTE INS 330, AROMA NATURAL DA PRÓPRIA FRUTA. VALIDADE DE 12 MESES. ARMAZENAMENTO -08° C, TEMPERATURA MÍNIMA. EMBALAGEM BOMBA PLÁSTICA DE 05 LITROS. RENDIMENTO 01 PARTE DE SUCO PARA 06 PARTES DE ÁGUA. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O FORNECEDOR DEVERÁ TRAZER FICHA TÉCNICA ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA DO PRODUTO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA ASSINADO PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO. ACOMPANHADA DO DOCUMENTO QUE COMPROVE A INSCRIÇÃO DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA NO ÓRGÃO. UMA AMOSTRA, SENDO EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 01 LITRO, COM SELO DE INDUÇÃO, PARA PROVA E ANÁLISE SENSORIAL, A ANÁLISE SENSORIAL DEVERÁ SER FEITA PELA A EQUIPE TÉCNICA DA MERENDA ESCOLAR ONDE SERÃO EFETUADOS TESTES ORGANOLÉPTICOS NA AMOSTRA, APÓS O TESTE DEVERÁ SER EMITIDO UM LAUDO APROVANDO OU REPROVANDO A AMOSTRA, NO CASO DA AMOSTRA REPROVADA O LICITANTE SERÁ REPROVADO NESTE ITEM OU LOTE. REGI | UN | 8, | R$ 136,84 | R$ 1,03 |
| 60 | 005.060.164 | CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR LARANJA E MAÇÃ, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES ARTIFICIAIS E SEM AÇÚCAR. CONTÉM ACIDULANTE INS 330, AROMA NATURAL DA PRÓPRIA FRUTA. VALIDADE DE 12 MESES. ARMAZENAMENTO -08° C, TEMPERATURA MÍNIMA. EMBALAGEM BOMBA PLÁSTICA DE 05 LITROS. RENDIMENTO 01 PARTE DE SUCO PARA 06 PARTES DE ÁGUA. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O FORNECEDOR DEVERÁ TRAZER FICHA TÉCNICA ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA DO PRODUTO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA ASSINADO PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO. ACOMPANHADA DO DOCUMENTO QUE COMPROVE A INSCRIÇÃO DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA NO ÓRGÃO. UMA AMOSTRA, SENDO EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 01 LITRO, COM SELO DE INDUÇÃO, PARA PROVA E ANÁLISE SENSORIAL, A ANÁLISE SENSORIAL DEVERÁ SER FEITA PELA A EQUIPE TÉCNICA DA MERENDA ESCOLAR ONDE SERÃO EFETUADOS TESTES ORGANOLÉPTICOS NA AMOSTRA, APÓS O TESTE DEVERÁ SER EMITIDO UM LAUDO APROVANDO OU REPROVANDO A AMOSTRA, NO CASO DA AMOSTRA REPROVADA O LICITANTE SERÁ REPROVADO NESTE ITEM OU LOTE. REG | UN | 8, | R$ 136,84 | R$ 1,03 |
| 61 | 005.060.165 | CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR UVA E MAÇÃ, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES ARTIFICIAIS E SEM AÇÚCAR. CONTÉM ACIDULANTE INS 330, AROMA NATURAL DA PRÓPRIA FRUTA. VALIDADE DE 12 MESES. ARMAZENAMENTO -08° C, TEMPERATURA MÍNIMA. EMBALAGEM BOMBA PLÁSTICA DE 05 LITROS. RENDIMENTO 01 PARTE DE SUCO PARA 06 PARTES DE ÁGUA. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O FORNECEDOR DEVERÁ TRAZER FICHA TÉCNICA ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA DO PRODUTO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA ASSINADO PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO. ACOMPANHADA DO DOCUMENTO QUE COMPROVE A INSCRIÇÃO DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA NO ÓRGÃO. UMA AMOSTRA, SENDO EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 01 LITRO, COM SELO DE INDUÇÃO, PARA PROVA E ANÁLISE SENSORIAL, A ANÁLISE SENSORIAL DEVERÁ SER FEITA PELA A EQUIPE TÉCNICA DA MERENDA ESCOLAR ONDE SERÃO EFETUADOS TESTES ORGANOLÉPTICOS NA AMOSTRA, APÓS O TESTE DEVERÁ SER EMITIDO UM LAUDO APROVANDO OU REPROVANDO A AMOSTRA, NO CASO DA AMOSTRA REPROVADA O LICITANTE SERÁ REPROVADO NESTE ITEM OU LOTE. REGISTR | UN | 8, | R$ 136,84 | R$ 1,03 |
| **COTA RESERVADA** | | | | | | |
| 62 | 005.060.002 | 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. | PCT | 12, | R$ 7,98 | R$ 0,06 |
| 63 | 005.060.095 | BATATA PALHA BATATA FRITA PROCESSADA; SABOR NATURAL, TIPO PALHA, PESANDO 500 GRAMAS, COMPOSIÇÃO BÁSICA GORDURA VEGETAL; SAL REFINADO; SABOR NATURAL; COMVALIDADE 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 | 15, | R$ 8,88 | R$ 0,07 |
| 64 | 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 | 110, | R$ 2,01 | R$ 0,02 |
| 65 | 005.060.007 | 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 INGEDIENTES 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. | PCT | 108, | R$ 2,01 | R$ 0,02 |
| 66 | 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 | 150, | R$ 2,01 | R$ 0,02 |
| 67 | 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 | 25, | R$ 8,69 | R$ 0,07 |
| 68 | 005.060.009 | 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. | PCT | 1, | R$ 11,15 | R$ 0,08 |
| 69 | 005.060.010 | 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. | PCT | 1, | R$ 12,85 | R$ 0,10 |
| 70 | 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 | 5, | R$ 4,30 | R$ 0,03 |
| 71 | 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 | 25, | R$ 6,91 | R$ 0,05 |
| 72 | 005.060.012 | 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. | PCT | 2, | R$ 5,05 | R$ 0,04 |
| 73 | 005.060.013 | 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. | PCT | 7, | R$ 24,63 | R$ 0,18 |
| 74 | 005.060.015 | 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 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. | LT | 10, | R$ 22,50 | R$ 0,17 |
| 75 | 005.060.014 | 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. | LT | 9, | R$ 4,15 | R$ 0,03 |
| 76 | 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. | PCT | 2, | R$ 9,58 | R$ 0,07 |
| 77 | 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. | PCT | 2, | R$ 7,40 | R$ 0,06 |
| 78 | 005.060.018 | 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. | PCT | 12, | R$ 4,16 | R$ 0,03 |
| 79 | 005.060.052 | FLOCOS DE MILHO AÇUCARADO. INGREDIENTES: MILHO, AÇÚCAR, SAL, VITAMINAS A, B1, B2, B6, B12, C, NIACINA, ÁCIDO FÓLICO) E MINERAIS (FERRO E ZINCO), ANTIOXIDANTE (LECITINA DE SOJA). A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS COM 2 KG E SECUNDÁRIA EM CAIXAS COM ATÉ 10 KG. 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, | R$ 18,37 | R$ 0,14 |
| 80 | 005.060.022 | 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. | PCT | 25, | R$ 4,56 | R$ 0,03 |
| 81 | 005.060.117 | GELÉIA 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 | 12, | R$ 10,90 | R$ 0,08 |
| 82 | 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 | 12, | R$ 6,01 | R$ 0,05 |
| 83 | 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 | 20, | R$ 14,50 | R$ 0,11 |
| 84 | 005.060.025 | 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. | PCT | 2, | R$ 2,93 | R$ 0,02 |
| 85 | 005.060.026 | 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. | PCT | 2, | R$ 2,93 | R$ 0,02 |
| 86 | 005.060.027 | 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. | PCT | 2, | R$ 7,33 | R$ 0,05 |
| 87 | 005.060.028 | 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. | PCT | 2, | R$ 4,29 | R$ 0,03 |
| 88 | 005.060.029 | 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. | PCT | 2, | R$ 3,31 | R$ 0,02 |
| 89 | 005.060.030 | 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. | UN | 1, | R$ 156,82 | R$ 1,18 |
| 90 | 005.060.038 | 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 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. | P | 21, | R$ 11,77 | R$ 0,09 |
| 91 | 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 | 25, | R$ 3,69 | R$ 0,03 |
| 92 | 005.060.032 | 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. | LT | 21, | R$ 25,29 | R$ 0,19 |
| 93 | 005.060.033 | 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. | UN | 250, | R$ 8,83 | R$ 0,07 |
| 94 | 005.060.034 | 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. | PCT | 1, | R$ 29,50 | R$ 0,22 |
| 95 | 005.060.057 | 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 EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS FIRME E TRANSPARENTE, PESANDO 300 GRAMAS, E CONTENDO TOSAS AS INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS NA EMBALAGEM. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE DE 01 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 | PCT | 25, | R$ 6,55 | R$ 0,05 |
| 96 | 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 | 75, | R$ 2,20 | R$ 0,02 |
| 97 | 005.060.036 | TEMPERO ALHO E SAL SEM PIMENTA. VALOR NUTRICIONAL EM 5G: 1G DE CARBOIDRATO, MÁXIMO DE 5 MG DE COLESTEROL, 1685 MG DE SÓDIO – 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. | UN | 24, | R$ 8,58 | R$ 0,06 |
| 98 | 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 | 12, | R$ 5,33 | R$ 0,04 |
| 99 | 005.060.037 | 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. | UN | 15, | R$ 4,36 | R$ 0,03 |
| 100 | 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 | PCT | 50, | R$ 6,99 | R$ 0,05 |
| 101 | 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 IVERSOS, 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 CONT | UN | 135, | R$ 2,36 | R$ 0,02 |
| 102 | 005.060.047 | BARRA DE CEREAIS. CONTENDO CEREAIS, FRUTAS E CASTANHAS COM COBERTURA DE CHOCOLATE BRANCO. INGREDIENTES BÁSICOS: FLOCOS DE AVEIA, FLOCOS DE TRIGO, FLOCOS DE CENTEIO, FLOCOS DE CEVADA, FLOCOS DE ARROZ, FLOCOS DE MILHO, SORO DE LEITE, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ, AMÊNDOA, AMENDOIM, MAMÃO, BANANA, MAÇA, LINHAÇA, GERGELIM, QUINOA DENTRE OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE MENCIONADOS NO RÓTULO. NÃO CONTER CONSERVANTES, CORANTES ARTIFICIAIS E GORDURAS TRANS. EMBALAGEM EM BOPP LAMINADO CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 25 GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS COM ATÉ 180 UNIDADES DE 25 GRAMAS. VALORES NUTRICIONAIS EM 25G: MÁXIMO DE 110 CALORIAS; MÍNIMO DE PROTEÍNAS 2G; MÍNIMO DE CARBOIDRATOS 10G; MÁXIMO DE GORDURAS TOTAIS 4,5G; MÍNIMO DE FIBRA ALIMENTAR 1G. O VENDEDOR DO ITEM DEVERÁ TRAZER FICHA TÉCNICA ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA DO PRODUTO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA ASSINADO PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO FABRICANTE, ACOMPANHADA DO DOCUMENTO QUE COMPROVE A INSCRIÇÃO DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA NO ÓRGÃO COMPETENT | PCT | 425, | R$ 2,48 | R$ 0,02 |
| 103 | 005.060.141 | CHOCOLATE EM PÓ COM NO MÍNIMO 37% DE CACAU. FONTE DE FIBRAS. CONTENDO BASICAMENTE CACAU EM PÓ, AÇÚCAR MASCAVO, FIBRAS, MÍNIMO 12 VITAMINAS E 104 MINERAIS, AROMA, SABOR CHOCOLATE TRUFADO DENTRE OUTROS INGREDIENTE DESDE QUE MENCIONADOS NO RÓTULO E PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. ISENTO DE CONSERVANTES, E GORDURAS TRANS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO DE - POLITLENO LEITOSO COM 2 KG E SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO ATÉ 12 KG. RENDIMENTO MÍNIMO DE 200 PORÇÕES DE 150 ML POR PACOTE. DEVE TER VALIDADE MÍNIMA DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO, COM A EMBALAGEM IHTEGRA E OBEDECIDA ÀS NORMAS DE ARMAZENAMENTO. |A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A VIGENTE. O FORNECEDOR DEVERÁTRAZER FICHA TÉCNICA ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA. DO PRODUTO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA ASSINADO PELO RESPONSÁVEL | | TÉCNICO DO FABRICANTE, ACOMPANHADA DO DOCUMENTO QUE COMPROVE A. INSCRIÇÃO DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA NO ÓRGÃO COMPETENTE; CÓPIA. | AUTENTICADA DO COMUNICADO DE INÍCIO DE FABRICAÇÃO DEVID | CX | 2, | R$ 429,60 | R$ 3,22 |
| 104 | 005.060.186 | MISTURA EM PÓ PARA ALIMENTO SABOR IOGURTE DE MORANGO. SOMENTE A ADIÇÃO ÁGUA PARA PREPARO. CONTENDO BASICAMENTE LEITE EM PÓ INTEGRAL, MORANGO DESIDRATADO, FIBRAS E AÇÚCAR MASCAVO,NO MÍNIMO 12 VITAMINAS E 04 MINERAIS,DENTRE OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE MENCIONADOS NO RÓTULO. ISENTO DE GORDURAS TRANS, CONSERVANTES E GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO DE POLITILENO LEITOSO, CONTENDO 02 KG E A EMBALAGEM SECUNDÁRIA, CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 06 UNIDADES DE 02 KG, TOTALIZANDO 12 KG. RENDIMENTO MÍNIMO APROXIMADO DE 60 PORÇÕES DE 150 ML POR PACOTE. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE POR 180 DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO, COM A EMBALAGEM INTEGRA E OBEDECIDA ÀS NORMAS DE ARMAZENAMENTO. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.O FORNECEDOR DEVERÁ TRAZER FICHA TÉCNICA ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA DO PRODUTO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA ASSINADO PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO NO ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA. ACOMPANHADA DO DOCUMENTO QUE COMPROVE A INSCRIÇÃO DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA NO ÓRGÃO COMPETENTE. | CX | 2, | R$ 382,67 | R$ 2,87 |
| 105 | 005.060.187 | MISTURA EM PÓ PARA ALIMENTO SABOR CHOCOLATE. SOMENTE A ADIÇÃO DE ÁGUA PARA O PREPARO. CONTENDO BASICAMENTE LEITE EM PÓ INTEGRAL, CACAU EM PÓ,AÇÚCAR MASCAVO, AROMA, MÍNIMO DE 12 VITAMINAS E 04 MINERAIS, DENTRE OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE MENCIONADOS NO RÓTULO E PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO. SOMENTE ADIÇÃO DE ÁGUA PARA PREPARO. ISENTO DE GORDURAS TRANS, CONSERVANTES, CORANTES E GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLITILENO LEITOSO, CONTENDO 02 KG E A EMBALAGEM SECUNDÁRIA, CAIXA DE PAPELÃO COM ATÉ 12 KG. CADA PACOTE DEVE TER UM RENDIMENTO MÍNIMO DE DE 60 PORÇÕES DE 150 ML. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO, COM A EMBALAGEM INTEGRA E OBEDECIDA ÀS NORMAS DE ARMAZENAMENTO. O FORNECEDOR DEVERÁ TRAZER FICHA TÉCNICA ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA DO PRODUTO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA ASSINADO PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO NO ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA. ACOMPANHADA DO DOCUMENTO QUE COMPROVE A INSCRIÇÃO DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA NO ÓRGÃO COMPETENTE. UMA AMOSTRA PARA PROVA E A | CX | 2, | R$ 382,67 | R$ 2,87 |
| 106 | 005.060.188 | MISTURA EM PÓ PARA ALIMENTO SABOR CHOCOLATE TRUFADO. SOMENTE ADIÇÃO DE ÁGUA PARA O PREPARO. CONTENDO BASICAMENTE LEITE EM PÓ INTEGRAL, CACAU EM PÓ , AÇÚCAR MASCAVO, MALTE, AROMA, MÍNIMO DE 12 VITAMINAS E 04 MINERAIS, DENTRE OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE MENCIONADOS NO RÓTULO E PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO. SOMENTE ADIÇÃO DE ÁGUA PARA PREPARO. ISENTO DE GORDURAS TRANS E CONSERVANTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLITILENO LEITOSO, CONTENDO 02 KG E A EMBALAGEM SECUNDÁRIA, CAIXA DE PAPELÃO COM ATÉ 12 KG. CADA PACOTE DEVE TER UM RENDIMENTO MÍNIMO DE DE 60 PORÇÕES DE 150 ML. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO, COM A EMBALAGEM INTEGRA E OBEDECIDA ÀS NORMAS DE ARMAZENAMENTO. O FORNECEDOR DEVERÁ TRAZER FICHA TÉCNICA ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA DO PRODUTO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA ASSINADO PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO NO ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA. ACOMPANHADA DO DOCUMENTO QUE COMPROVE A INSCRIÇÃO DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA NO ÓRGÃO COMPETENTE. UMA AMOSTRA PARA PROVA E ANÁ | CX | 2, | R$ 382,67 | R$ 2,87 |
| 107 | 005.060.189 | MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE PURÊ DE BATATA. SOMENTE ADIÇÃO DE ÁGUA PARA O PREPARO. CONTENDO BASICAMENTE BATATA EM FLOCOS DESIDRATADA, LEITE EM PÓ INTEGRAL, CREME DE CEBOLA, FIBRA, QUEIJO PARMESÃO, MÍNIMO DE 12 VITAMINAS E 04 MINERAIS, DENTRE OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE MENCIONADOS NO RÓTUDO E PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. SOMETE ADIÇÃO DE ÁGUA PARA O PREPARO. NÃO CONTER CORANTES ARTIFICIAIS, GORDURAS TRANS E AROMA DE QUEIJO. DEVERÁ SER PREPARADO COM INGREDIENTES SÃOS, LIMPOS E DE PRIMEIRA QUALIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO DE POLITILENO LEITOSO CONTENDO 01 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 06 KG. CADA PACOTE DE 01 KG DEVE RENDER APROXIMADAMENTE 35 PORÇÕES DE 150G. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO, COM A EMBALAGEM ÍNTEGRA E OBEDECIDA ÀS NORMAS DE ARMAZENAMENTO. O FORNECEDOR DEVERÁ TRAZER FICHA TÉCNICA ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA DO PRODUTO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA ASSINADO PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO NO ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTI | CX | 3, | R$ 348,67 | R$ 2,62 |
| 108 | 005.060.190 | PÓ PARA O PREPARO DE GELATINA DE UVA. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO DE POLITILENO CONTENDO 01 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 10 EMBALAGENS DE 01 KG, TOTALIZANDO 10 KG. CADA PACOTE DE 01 KG EQUIVALENTE A 50 DEVE RENDER APÓS O PREPARO APROXIMADAMENTE 6 LITROS DE GELATINA,PORÇÕES DE 120G. A CAIXA DEVE RENDER APÓS O PREPARO APROXIMADAMENTE 500 PORÇÕES DE 120G. O PRODUTO DEVE TER VALIDADE DE 360 (TREZENTOS E SESSENTA) DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO, COM A EMBALAGEM ÍNTEGRA E OBEDECIDA ÀS NORMAS DE ARMAZENAMENTO.O FORNECEDOR DEVERÁ TRAZER FICHA TÉCNICA ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA DO PRODUTO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA ASSINADO PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO NO ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA. ACOMPANHADA DO DOCUMENTO QUE COMPROVE A INSCRIÇÃO DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA NO ÓRGÃO COMPETENTE. 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 DEVERÁ SER EMITIDO UM LA | CX | 1, | R$ 201,00 | R$ 1,51 |
| 109 | 005.060.193 | PÓ PARA O PREPARO DE GELATINA DE MORANGO. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO DE POLITILENO CONTENDO 01 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 10 EMBALAGENS DE 01 KG, TOTALIZANDO 10 KG. CADA PACOTE DE 01 KG EQUIVALENTE A 50 DEVE RENDER APÓS O PREPARO APROXIMADAMENTE 6 LITROS DE GELATINA,PORÇÕES DE 120G. A CAIXA DEVE RENDER APÓS O PREPARO APROXIMADAMENTE 500 PORÇÕES DE 120G. O PRODUTO DEVE TER VALIDADE DE 360 (TREZENTOS E SESSENTA) DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO, COM A EMBALAGEM ÍNTEGRA E OBEDECIDA ÀS NORMAS DE ARMAZENAMENTO.O FORNECEDOR DEVERÁ TRAZER FICHA TÉCNICA ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA DO PRODUTO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA ASSINADO PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO NO ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA. ACOMPANHADA DO DOCUMENTO QUE COMPROVE A INSCRIÇÃO DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA NO ÓRGÃO COMPETENTE. 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 DEVERÁ SER EMITIDO U | CX | 1, | R$ 173,50 | R$ 1,30 |
| 110 | 005.060.195 | FAROFA DE SOJA TRADICIONAL, 100% NATURAL. ALIMENTO PREPARADO SEM QUALQUER TIPO DE CONSERVANTE, SEM AROMATIZANTE SINTÉTICO E SEM GLÚTEN. INGREDIENTES: FARINHA DE MANDIOCA, FARINHA DE MILHO, PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA, ÓLEO DE PALMA, RICOTA E SAL MARINHO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL APROXIMADA A CADA 35 GRAMAS (02 COLHERES DE SOPA): GORDURA TOTAIS: 5,4 G, GORDURA SATURADAS: 1,4 G, COLESTEROL MENOR QUE 5 MG, GORDURA TRANS: ISENTA, PROTEÍNAS 3,50 G, CARBOIDRATOS 19 G, FIBRAS 3 G, SÓDIO 110 MG, CÁLCIO 45,5 MG, VALOR CALÓRICO 139 KCAL/584 KJ. MODO DE PREPARO: PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO, IDEAL PARA ACOMPANHAMENTO DE VÁRIOS PRATOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO DE POLITILENO CONTENDO 01 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 20 EMBALAGENS DE 01 KG, TOTALIZANDO 20 KG. VALIDADE: O PRODUTO É VALIDO POR 180 (CENTO E OITENTA) DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO, COM A EMBALAGEM (UNIDADE) ÍNTEGRA E OBEDECIDA ÀS NORMAS DE ARMAZENAMENTO. O FORNECEDOR DEVERÁ TRAZER FICHA TÉCNICA ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICA | CX | 2, | R$ 494,67 | R$ 3,71 |
| 111 | 005.060.196 | MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO DE CHOCOLATE (TIPO PÃO DE MEL). ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. INGREDIENTES DO BOLO: AÇÚCAR ORGÂNICO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO DE MILHO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, OVO EM PÓ, CACAU EM PÓ SOLÚVEL, GORDURA EMULSIFICADA LOW TRANS, SAL, MINERAIS (CÁLCIO, FERRO E ZINCO), VITAMINAS (C, B3, B2, B6, B1 E A), FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE SÓDIO, EMULSIFICANTES RENDIMENTO APROXIMADO: 22 PORÇÕES DE 60G. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIÉSTER METALIZADO/PEBD, ATÓXICO, HERMETICAMENTE SELADOS, COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG. O MATERIAL DA EMBALAGEM DEVERÁ POSSUIR RELATÓRIO DE ENSAIO OFICIAL DE TPVA ( TAXA DE PERMEABILIDADE AO VAPOR DE ÁGUA) E TPO2 (TAXA DE PERMEABILIDADE AO OXIGÊNIO). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA CONTENDO 12 UNIDADES DE BOLO TOTALIZANDO UM PESO LÍQUIDO DE 12KG. ROTULAGEM: PRODUTOS IDENTIFICADOS POR DIZERES IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELAS LEGISLAÇÕES VIGENTES. VALIDADE: | CX | 2, | R$ 343,17 | R$ 2,57 |
| 112 | 005.060.197 | MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO DE LARANJA COM LINHAÇA. ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. INGREDIENTES: AÇÚCAR ORGÂNICO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO DE MILHO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, OVO EM PÓ, GORDURA EMULSIFICADA LOW TRANS, LINHAÇA, SAL, MINERAIS (CÁLCIO, FERRO E ZINCO), VITAMINAS (C, B3, B2, B6, B1 E A), FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE SÓDIO, EMULSIFICANTES. RENDIMENTO APROXIMADO: 22 PORÇÕES DE 60G. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIÉSTER METALIZADO/PEBD, ATÓXICO, HERMETICAMENTE SELADOS, COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG. O MATERIAL DA EMBALAGEM DEVERÁ POSSUIR RELATÓRIO DE ENSAIO OFICIAL DE TPVA ( TAXA DE PERMEABILIDADE AO VAPOR DE ÁGUA) E TPO2 (TAXA DE PERMEABILIDADE AO OXIGÊNIO). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA CONTENDO 12 UNIDADES DE BOLO TOTALIZANDO UM PESO LÍQUIDO DE 12KG. ROTULAGEM: PRODUTOS IDENTIFICADOS POR DIZERES IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELAS LEGISLAÇÕES VIGENTES. VALIDADE: SEIS MESES A PARTIR DA D | CX | 1, | R$ 343,17 | R$ 2,57 |
| 113 | 005.060.198 | MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO CALIFÓRNIA. ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. INGREDIENTES: AÇÚCAR ORGÂNICO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO DE MILHO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, OVO EM PÓ, GORDURA EMULSIFICADA LOW TRANS, SAL, MINERAIS (CÁLCIO, FERRO E ZINCO), VITAMINAS (C, B3, B2, B6, B1 E A), FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE SÓDIO, EMULSIFICANTES. CONTÉM GLÚTEN. INGREDIENTES DO CHOCOLATE EM PÓ: 12 AÇÚCAR ORGÂNICO, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA E SAL. RENDIMENTO APROXIMADO: 22 PORÇÕES DE 60G. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIÉSTER METALIZADO/PEBD, ATÓXICO, HERMETICAMENTE SELADOS, COM PESO LÍQUIDO DE 900G DE BOLO E 100G DE CHOCOLATE EM PÓ, TOTALIZANDO 1KG. O MATERIAL DA EMBALAGEM DEVERÁ POSSUIR RELATÓRIO DE ENSAIO OFICIAL DE TPVA (TAXA DE PERMEABILIDADE AO VAPOR DE ÁGUA) E TPO2 (TAXA DE PERMEABILIDADE AO OXIGÊNIO). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA, CONTENDO 12 UNIDADES DE BOLO E 12 UNIDADES DE CHOCOLATE EM PÓ, TOTALIZANDO UM PESO LÍQUIDO DE 12KG. ROTULAGEM: PRODUT | CX | 2, | R$ 343,17 | R$ 2,57 |
| 114 | 005.060.156 | MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE MOLHO DE TOMATE FONTE DE FIBRAS, FORMULADO A PARIR DE MATÉRIAS PRIMAS SELECIONADAS. INGREDIENTES: TOMATE DESIDRATADO EM PÓ, FIBRA SOLÚVEL, POLIDEXTROSE, AMIDO, BETERRABA DESIDRATADA EM PÓ, SAL, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, GORDURA VEGETAL LOW TRANS, ALHO EM PÓ, CEBOLA EM PÓ, SALSA DESIDRATADA, ÁCIDO CÍTRICO (ACIDULANTE INS -330) E LOURO EM PÓ. RENDIMENTO APROXIMADO DA RECEITA: 12,5 KG/12 LITROS, 200 POÇÕES DE 60 ML. O PRODUTO PODE SER USADO EM DIVERSAS PREPARAÇÕES ONDE O MOLHO DE TOMATE SEJA INGREDIENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PRODUTO EMBALADO EM SACOS DE POLIÉSTER METALIZADO/PEBD, ATÓXICO, HERMETICAMENTE SELADO, COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG CADA. O MATERIAL DA EMBALAGEM DEVE POSSUIR: RELATÓRIO DE ENSAIO OFICIAL DE TPVA (TAXA DE PERMEABILIDADE AO VAPOR DA ÁGUA) EM ENSAIO DE CARACTERIZAÇÃO COM, NO MÍNIMO, QUATRO DETERMINAÇÕES DE TPO2 (TAXA DE PERMEABILIZAÇÃO AO OXIGÊNIO) EM ENSAIO DE CARACTERIZAÇÃO COM, NO MÍNIMO, DUAS DETERMINAÇÕES; ATENDENDO AOS REQUISITOS DA NORMA NBR/IEC 17025. EMBALAGE | CX | 3, | R$ 495,00 | R$ 3,71 |
| 115 | 005.060.157 | CONCENTRADO DE TOMATE. INGREDIENTES: 100 % TOMATE, LIVRE DE GORDURA. É UM PRODUTO OBTIDO DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE FRUTOS DO TOMATEIRO, POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. ETAPAS DE PRODUÇÃO: OS TOMATES DEVERÃO SER DEVIDAMENTE LAVADOS E SELECIONADOS, SUBMETIDOS A PROCESSO DE TRITURAÇÃO, REFINAÇÃO, CONCENTRAÇÃO BRIX DE 24º A 26º, PASTEURIZAÇÃO, HOLDING TIME E RESFRIADO. SEM ADIÇÃO DE GORDURA. DEVERÃO SER ENVASADOS EM PROCESSO A QUENTE EM OUCHS DE 02 KG E ACONDICIONADOS EM CAIXAS DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS E ARMAZENADOS. TODAS AS OPERAÇÕES ACIMA DEVERÃO SER REALIZADAS EM AMBIENTES LIMPOS E ORGANIZADOS, ATENDENDO PADRÕES HIGIÊNICOS, SANITÁRIOS E TECNOLÓGICOS RIGOROSOS. RENDIMENTO MÍNIMO: 01 MEDIDA POR 04 MEDIDAS IGUAIS DE ÁGUA, EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACHÊ CONFECCIONADO COM FILME PARA ESTRUTURA TIPO STANDUP POUCH. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, LACRADA COM FITA ADESIVA. CONTENDO 12,8 KG. ROTULAGEM: OS PRODUTOS SÃO IDENTIFICADOS POR DIZERES IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL COM TODAS AS INFOR | UN | 3, | R$ 595,00 | R$ 4,46 |
| 116 | 005.060.162 | CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR CAJU E MAÇÃ, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES ARTIFICIAIS E SEM AÇÚCAR. CONTÉM ACIDULANTE INS 330, AROMA NATURAL DA PRÓPRIA FRUTA. VALIDADE DE 12 MESES. ARMAZENAMENTO -08° C, TEMPERATURA MÍNIMA. EMBALAGEM BOMBA PLÁSTICA DE 05 LITROS. RENDIMENTO 01 PARTE DE SUCO PARA 06 PARTES DE ÁGUA. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O FORNECEDOR DEVERÁ TRAZER FICHA TÉCNICA ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA DO PRODUTO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA ASSINADO PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO. ACOMPANHADA DO DOCUMENTO QUE COMPROVE A INSCRIÇÃO DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA NO ÓRGÃO. UMA AMOSTRA, SENDO EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 01 LITRO, COM SELO DE INDUÇÃO, PARA PROVA E ANÁLISE SENSORIAL, A ANÁLISE SENSORIAL DEVERÁ SER FEITA PELA A EQUIPE TÉCNICA DA MERENDA ESCOLAR ONDE SERÃO EFETUADOS TESTES ORGANOLÉPTICOS NA AMOSTRA, APÓS O TESTE DEVERÁ SER EMITIDO UM LAUDO APROVANDO OU REPROVANDO A AMOSTRA, NO CASO DA AMOSTRA REPROVADA O LICITANTE SERÁ REPROVADO NESTE ITEM OU LOTE. REGISTR | UN | 2, | R$ 136,84 | R$ 1,03 |
| 117 | 005.060.163 | CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR GOIABA E MAÇÃ, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES ARTIFICIAIS E SEM AÇÚCAR. CONTÉM ACIDULANTE INS 330, AROMA NATURAL DA PRÓPRIA FRUTA. VALIDADE DE 12 MESES. ARMAZENAMENTO -08° C, TEMPERATURA MÍNIMA. EMBALAGEM BOMBA PLÁSTICA DE 05 LITROS. RENDIMENTO 01 PARTE DE SUCO PARA 06 PARTES DE ÁGUA. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O FORNECEDOR DEVERÁ TRAZER FICHA TÉCNICA ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA DO PRODUTO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA ASSINADO PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO. ACOMPANHADA DO DOCUMENTO QUE COMPROVE A INSCRIÇÃO DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA NO ÓRGÃO. UMA AMOSTRA, SENDO EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 01 LITRO, COM SELO DE INDUÇÃO, PARA PROVA E ANÁLISE SENSORIAL, A ANÁLISE SENSORIAL DEVERÁ SER FEITA PELA A EQUIPE TÉCNICA DA MERENDA ESCOLAR ONDE SERÃO EFETUADOS TESTES ORGANOLÉPTICOS NA AMOSTRA, APÓS O TESTE DEVERÁ SER EMITIDO UM LAUDO APROVANDO OU REPROVANDO A AMOSTRA, NO CASO DA AMOSTRA REPROVADA O LICITANTE SERÁ REPROVADO NESTE ITEM OU LOTE. REGI | UN | 2, | R$ 136,84 | R$ 1,03 |
| 118 | 005.060.164 | CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR LARANJA E MAÇÃ, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES ARTIFICIAIS E SEM AÇÚCAR. CONTÉM ACIDULANTE INS 330, AROMA NATURAL DA PRÓPRIA FRUTA. VALIDADE DE 12 MESES. ARMAZENAMENTO -08° C, TEMPERATURA MÍNIMA. EMBALAGEM BOMBA PLÁSTICA DE 05 LITROS. RENDIMENTO 01 PARTE DE SUCO PARA 06 PARTES DE ÁGUA. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O FORNECEDOR DEVERÁ TRAZER FICHA TÉCNICA ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA DO PRODUTO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA ASSINADO PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO. ACOMPANHADA DO DOCUMENTO QUE COMPROVE A INSCRIÇÃO DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA NO ÓRGÃO. UMA AMOSTRA, SENDO EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 01 LITRO, COM SELO DE INDUÇÃO, PARA PROVA E ANÁLISE SENSORIAL, A ANÁLISE SENSORIAL DEVERÁ SER FEITA PELA A EQUIPE TÉCNICA DA MERENDA ESCOLAR ONDE SERÃO EFETUADOS TESTES ORGANOLÉPTICOS NA AMOSTRA, APÓS O TESTE DEVERÁ SER EMITIDO UM LAUDO APROVANDO OU REPROVANDO A AMOSTRA, NO CASO DA AMOSTRA REPROVADA O LICITANTE SERÁ REPROVADO NESTE ITEM OU LOTE. REG | UN | 2, | R$ 136,84 | R$ 1,03 |
| 119 | 005.060.165 | CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO SABOR UVA E MAÇÃ, SEM CONSERVANTES, SEM CORANTES ARTIFICIAIS E SEM AÇÚCAR. CONTÉM ACIDULANTE INS 330, AROMA NATURAL DA PRÓPRIA FRUTA. VALIDADE DE 12 MESES. ARMAZENAMENTO -08° C, TEMPERATURA MÍNIMA. EMBALAGEM BOMBA PLÁSTICA DE 05 LITROS. RENDIMENTO 01 PARTE DE SUCO PARA 06 PARTES DE ÁGUA. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O FORNECEDOR DEVERÁ TRAZER FICHA TÉCNICA ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA DO PRODUTO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA ASSINADO PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO. ACOMPANHADA DO DOCUMENTO QUE COMPROVE A INSCRIÇÃO DO TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA NO ÓRGÃO. UMA AMOSTRA, SENDO EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 01 LITRO, COM SELO DE INDUÇÃO, PARA PROVA E ANÁLISE SENSORIAL, A ANÁLISE SENSORIAL DEVERÁ SER FEITA PELA A EQUIPE TÉCNICA DA MERENDA ESCOLAR ONDE SERÃO EFETUADOS TESTES ORGANOLÉPTICOS NA AMOSTRA, APÓS O TESTE DEVERÁ SER EMITIDO UM LAUDO APROVANDO OU REPROVANDO A AMOSTRA, NO CASO DA AMOSTRA REPROVADA O LICITANTE SERÁ REPROVADO NESTE ITEM OU LOTE. REGISTR | UN | 2, | R$ 136,84 | R$ 1,03 |

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 (PRESENCIAL) N° 027/2021**

**PROCESSO N° 069/2021**

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 Anexo I – Termo de Referência.

**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 (PRESENCIAL) N° 027/2021**, 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 – SANÇÕES**

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

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

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

**CLÁUSULA SÉTIMA – DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

**a)** Edital do **PREGÃO (PRESENCIAL) N° 027/2021** e seus Anexos;

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

**c)** Ata da sessão do **PREGÃO (PRESENCIAL) N° 027/2021**.

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

**CLÁUSULA OITAVA – FORO**

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

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

Pirajuí, \_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2021.

**P/ MUNICÍPIO**

**P/ DETENTORA(S)**

**TESTEMUNHAS**:

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

**NOME NOME**

**RG Nº RG Nº**

**ANEXO III**

**DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

Eu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (nome completo), RG nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, representante legal da \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, **DECLARO**, sob as penas da lei, que a empresa cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento convocatório do Pregão Presencial nº 027/2021, realizado pelo Município de Pirajuí, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.

Pirajuí, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2021.

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

Assinatura do representante legal

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

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

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

**ANEXO IV**

**DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA**

**OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

**DECLARO**, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas no ato convocatório, que a empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ é **microempresa** ou **empresa de pequeno porte**, nos termos do enquadramento previsto nos incisos I e II e §§ 1º e 2º, bem como não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da **Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006**, cujos termos declaro conhecer na íntegra, **estando apta**, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate e comprovar a regularidade fiscal nos termos previstos nos artigos 42 a 45 da referida Lei Complementar, no procedimento licitatório do Pregão Presencial nº 027/2021, realizado pelo Município de Pirajuí.

Pirajuí, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2021.

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

Assinatura do representante legal

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

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

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

**ANEXO V**

**MODELO ARQUIVO DECLARAÇÕES (FASE HABILITAÇÃO)**

Eu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (nome completo), representante legal da empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), participante do Pregão Presencial nº 027/2021, 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. Caso a empresa não seja encontrada, será notificada pelo Diário Oficial do Município de Pirajuí;

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

Pirajuí, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2021.

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

Assinatura do representante legal

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

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

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

**ANEXO VI**

**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 Presencial nº 027/2021, realizado pelo Município de Pirajuí, **DECLARO,** sob as penas da Lei, especialmente o 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 e ao Decreto Estadual nº 60.106/2014, 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 2021.

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

Assinatura do representante legal

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

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

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

**ANEXO VII**

**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 a 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**