



ESTADO DE GOIÁS
Prefeitura Municipal de São Simão

EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 005/2020
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
Processo Administrativo nº 008/2020

Tipo de Licitação: MENOR PREÇO POR ITEM

Data: 17/02/2020

Horário: 08:00 horas.

Local: Departamento de Compras e Licitação – Sala de Reuniões - Sede da Prefeitura Municipal de São Simão/GO – Praça Cívica, nº. 01, Centro, na cidade de São Simão/GO

O MUNICÍPIO DE SÃO SIMÃO, por meio de sua Pregoeira e Equipe de Apoio, conforme Decreto 001/2019, de 02 de janeiro de 2019, torna público aos interessados, que estará reunido no dia, hora e local discriminados neste edital, a fim de receber, abrir e examinar propostas e documentações de empresas que pretendam participar do Pregão Presencial nº 005/2020, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, objetivando o **REGISTRO DE PREÇOS** para possível contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela secretaria municipal de educação, para atender os estudantes da rede municipal de educação de acordo com as condições e especificações constantes no Edital, seus anexos, regidos pela Lei Federal nº. 10.520, de 17.07.2002; Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006; do Decreto n.º 8.538, de 06.10.2015; Decreto nº 7.892, de 23.01.2013 e, subsidiariamente, pela Lei Federal nº. 8.666, de 21.06.1993 e alterações posteriores.

O aviso do **Edital**, atendendo à legislação pertinente será publicado no sítio oficial - www.saosimao.go.gov.br, como também, no quadro de avisos (Mural) da Prefeitura Municipal, em jornal de grande circulação (Jornal O Diário do Estado).

O Edital e seus Anexos poderão ser requeridos das 7h às 13h, na Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal ou pelo sítio www.saosimao.go.gov.br. **INFORMAÇÕES:** Telefone: (064) 3553-9527.

O procedimento e o julgamento deste pregão presencial serão conduzidos pela Pregoeira Oficial e sua Equipe de Apoio designados pela Comissão Permanente de Licitação de São Simão/GO através do Decreto supracitado, que conduzirá os trabalhos em sessão pública, no local, na data e no horário abaixo indicados:

As propostas deverão obedecer às especificações estabelecidas por este instrumento convocatório e seus anexos, que dele fazem parte integrante.

Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos no endereço acima mencionado, na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame.

A sessão de processamento do Pregão Presencial será realizada na Sala de Licitações da Prefeitura, localizada à Praça Cívica, nº: 01, Centro, São Simão –



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

GO, iniciando-se às 08h00min do dia 17 de fevereiro de 2020, e serão conduzidos, pela Pregoeira com o auxílio da Equipe de Apoio.

Não havendo expediente na Prefeitura Municipal de São Simão/GO ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no horário e local estabelecido neste Edital, desde que não haja comunicação da pregoeira em contrário.

Caso não seja possível a conclusão dos trabalhos no dia marcado, a sessão será suspensão, constando em Ata a data da reabertura e comunicado a todos os licitantes credenciados.

As empresas que tomarem conhecimento do presente ato convocatório, e se interessarem em participar da licitação, DEVERÃO FORMALIZAR A MANIFESTAÇÃO DE INTERESSE que poderá ser feito por meio de expediente entregue na Comissão Permanente de Licitações ou enviado através do e-mail licitacao@saosimao.go.gov.br SOLICITANDO QUE TODAS AS EVENTUAIS INFORMAÇÕES, ESCLARECIMENTOS E/OU ALTERAÇÕES DO EDITAL LHESES SEJAM ENVIADAS. A Prefeitura Municipal de São Simão não aceitará em nenhuma hipótese reclamações posteriores de não envio das alterações por parte de empresas que não tenham se manifestado como interessadas em participar da licitação.

I – DO OBJETO

1.1 - A presente licitação tem por objeto a seleção das melhores propostas que visem o REGISTRO DE PREÇOS para possível contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela secretaria municipal de educação, para atender os estudantes da rede municipal de educação, compreendendo a solicitação e Termo de Referência Anexo I, deste edital.

1.2 - O município de São Simão não se obriga a adquirir os itens relacionados dos licitantes vencedores, nem nas quantidades descritas no Anexo I, podendo até realizar licitação específica para aquisição de um ou mais itens, hipótese em que, em igualdade de condições, o beneficiário do registro terá preferência, nos termos do art. 15, § 4º, da Lei nº 8.666/93.

2. DISPOSIÇÕES GERAIS

2.1. É facultado a pregoeira ou a qualquer autoridade superior:

a) a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, em qualquer fase do pregão, sendo vedada a inclusão posterior de documento obrigatório que deveria constar originariamente da proposta;

b) relevar erros formais ou simples omissões em quaisquer documentos, para fins de habilitação e classificação do proponente, desde que sejam irrelevantes, não firam o entendimento da proposta e o ato não acarrete violação aos princípios básicos da licitação;



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

c) convocar os licitantes para quaisquer esclarecimentos porventura necessários ao entendimento de suas propostas.

2.2. O município de São Simão poderá revogar o presente pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

2.3. Em obediência ao que dispõe o art. 15 da Lei Complementar nº 101/2000 – Lei da Responsabilidade Fiscal - a adjudicação e consequente emissão de Nota de Empenho para a contratação dos licitantes vencedores deste pregão fica condicionada à liberação do respectivo recurso orçamentário, respeitado o prazo de validade da proposta.

2.4. As dúvidas decorrentes da interpretação deste edital, as impugnações e os pedidos de informações adicionais que se fizerem necessários à elaboração das propostas deverão ser apresentadas a pregoeira, por escrito, com antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis da data de abertura da licitação, no horário e endereço constantes do preâmbulo deste edital.

2.4.1 – No caso de impugnação do edital, a mesma para ser validada deverá conter procuração, contrato social e ser devidamente protocolada na sede da Comissão Permanente de Licitação.

2.4.2. As dúvidas e os pedidos de informação de que trata o subitem 2.4, não constituirão motivos para que se altere a data e o horário do pregão;

2.4.3. As dúvidas e pedidos de informação, bem como as respostas fornecidas, deverão ser divulgadas a todos os que retirarem o edital, resguardado o sigilo quanto à identificação da empresa consulente;

2.4.4. Caberá a pregoeira decidir sobre os pedidos de impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

2.4.5. Quando acolhida a petição de impugnação a este edital, será designada nova data para a realização deste pregão.

2.5. As alterações que venham a ocorrer no edital serão divulgadas pela mesma forma com que se deu a divulgação do texto original, reabrindo-se o prazo estabelecido, salvo se a alteração, inquestionavelmente, não afetar a formulação das propostas.

2.6. As situações não previstas neste edital, inclusive as decorrentes de caso fortuito ou de força maior, serão resolvidas pela pregoeira ou pela autoridade competente, desde que pertinentes com o objeto do pregão e observada a legislação.

2.7. Este edital e seus anexos, bem como a(s) proposta(s) vencedora(s), farão parte integrante da Ata de Registro de Preços.



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

2.8. As empresas licitantes assumem todos os custos com a preparação e apresentação de suas propostas, independentemente da condução ou resultado do processo licitatório.

2.9. As licitantes são responsáveis pela veracidade das informações e autenticidade dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

2.10. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Os prazos só se iniciam e vencem em dias de expediente.

2.11. DA PARTICIPAÇÃO

2.11.1 – Em relação aos itens 15, 36, 37, 49, 72, 80, 113, 117, 125, 126 e 131, poderão participar **qualquer pessoa jurídica** que satisfaça as exigências estabelecidas neste edital e seus anexos.

2.11.2. Em relação aos demais itens somente poderão participar do presente Pregão Presencial microempresas e empresas de pequeno porte, que satisfaçam as exigências estabelecidas neste edital e seus anexos, nos termos da Lei Complementar nº 123/06 e da Instrução Normativa nº. 008/2016 do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás (TCM-GO).

2.11.2.1. - Na hipótese de não haver microempresas e empresas de pequeno porte interessadas em participar do presente pregão, o Município poderá aceitar a participação de qualquer pessoa jurídica que satisfaça as exigências estabelecidas neste edital e seus anexos.

2.11.3 - Por ocasião da participação na licitação, será assegurado às microempresas – ME e empresas de pequeno porte – EPP, como critério de desempate, o direito de preferência para ofertar o menor preço em relação àquele lançado pelo licitante não qualificado nessas categorias.

2.11.4 – 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) superior ao menor preço.

2.11.5 – Para efeito do disposto no art. 44 da LC 123/2006, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

a) A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, devendo tal proposta ser registrada, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

b) Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I do caput do Art. 45, da LC 123/2006, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do § 2º do art. 44 da LC 123/2006, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

c) No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no § 2º do Art. 44 da LC 123/2006, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá usar do direito de preferência.

d) O direito de preferência das microempresas e empresas de pequeno porte será instaurado após o encerramento da etapa de lances e antes da fase de negociação.

e) Na hipótese da não-contratação nos termos previstos no caput do Art. 44 da LC 123/2006, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

f) O disposto no Art. 44 da LC 123/2006, somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

2.11.6 – As microempresas e as empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, na forma do art. 43 da Lei Complementar n. 123/2006.

a) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito de certidão negativa, cuja comprovação será exigida somente para efeito da assinatura do contrato ou instrumentos que o substitua.

b) A não-regularização da documentação, no prazo previsto no § 2º do Art. 43, da LC 123/2006, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

3. CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO

3.1. A participação nesta licitação implica a aceitação, plena e irrevogável, das normas constantes no presente edital e nos seus anexos.

3.2. Não poderão participar deste pregão empresas que estejam enquadradas nos seguintes casos:

a) que tenham sofrido suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município de São Simão, enquanto durar o impedimento;

b) que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurar o motivo determinante da punição ou até que seja promovida a reabilitação.



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

3.3. Uma só pessoa não poderá representar duas ou mais empresas participantes.

3.4. Os documentos necessários para efetuar credenciamento, proposta e habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Tabelião de Notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pela pregoeira ou por membro da Equipe de Apoio.

4. CREDENCIAMENTO

4.1 – Para o credenciamento, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) Tratando-se de representante legal, o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial com a devida aptidão para comercializar o objeto licitado, registrado na Junta Comercial ou, tratando-se de sociedades civis, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b) Tratando-se de procurador, a procuração por instrumento público ou particular, da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhada do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a" supra, que comprove os poderes do mandante para a outorga. Serão admitidos pela pregoeira erros de digitação na formulação da procuração, tais como: troca de identificação de edital, número do edital, modalidade do edital. A procuração em questão deverá estar autenticada pelo Cartório de Registro Civil, Tabelião de Notas ou pela Comissão Permanente de Licitação.

4.2. O representante legal e o procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial (original acompanhado de fotocópia) que contenha foto.

4.3. Será admitido apenas 1 (um) representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma credenciada.

4.4. A ausência do representante em qualquer momento da sessão importará a imediata exclusão da respectiva credenciada, salvo autorização expressa da pregoeira.

4.5 - Certidão emitida pela Junta Comercial ou Cartório de Registro, certificando a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, visando o exercício da preferência prevista na Lei complementar 123/2006, **com prazo de validade de até 60 dias.**

4.6 - Declaração que a empresa tem o direito de gozar dos benefícios da Lei complementar 123/2006.

4.7. DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO A HABILITAÇÃO – ANEXO IV

4.7.1. A licitante deverá apresentar a declaração de atendimento aos requisitos de habilitação de forma apartada dos ENVELOPES nº 01 e nº 02 (PROPOSTA



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

COMERCIAL E DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO), segundo a orientação do Anexo IV do edital.

4.7.2. Caso os representantes legais e/ou procuradores não tenham trazido a declaração acima poderão fazê-la ou apresentá-la, na forma escrita e conforme modelo do Anexo IV, até o momento de abertura dos envelopes de proposta de preços.

4.8 - DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOCUMENTAÇÃO

4.8.1 - No dia, hora e local previstos na capa deste edital, a pregoeira e equipe de apoio receberão os envelopes “n.º 1” Proposta de Preços e “n.º 2” Documentos de Habilitação, os quais deverão ser apresentados fechados de forma indevassável e rubricados no fecho, contendo os seguintes dizeres:

ENVELOPE N.º 1 – “PROPOSTA DE PREÇOS”
“MUNICÍPIO DE SÃO SIMÃO”
PREGÃO PRESENCIAL N.º 005/2020
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 008/2020
DATA DE ABERTURA: 17/02/2020
HORÁRIO: 08:00 horas
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE:
CNPJ N.º

ENVELOPE N.º 2 – “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO”

“MUNICÍPIO DE SÃO SIMÃO”
PREGÃO PRESENCIAL N.º 005/2020
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 008/2020
DATA DE ABERTURA: 17/02/2020
HORÁRIO: 08:00 horas
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE:
CNPJ N.º

4.8.2 – Os envelopes exigidos no subitem 4.1, deverão ser entregues, no endereço citado, a pregoeira ou aos membros da Equipe de Apoio. A Comissão de Licitação não se responsabiliza por envelopes/documentos entregues em outros setores da Prefeitura.

4.8.3 – Os documentos relativos à proposta (Envelope n.º1) e à habilitação (Envelope n.º2) poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia, devidamente autenticada por cartório competente, ou por membro da equipe de apoio do Pregão Presencial, ou servidor público de outro órgão da administração, ou, ainda, por publicação em órgão de imprensa oficial.

4.8.3.1 – Para os documentos disponibilizados pela Internet e cuja autenticidade poderá ser verificada via consulta no site correspondente, pela pregoeira ou sua equipe de apoio, serão aceitas cópias simples.



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

4.8.3.2 – Em circunstâncias excepcionais, o órgão licitante poderá solicitar a prorrogação do prazo de validade das propostas, não sendo admitida a introdução de quaisquer modificações nas mesmas.

4.8.3.3 – A partir do momento em que a pregoeira proceder à abertura do primeiro envelope, não mais serão aceitos novos licitantes.

4.8.3.5 – Recebidos os envelopes “n.º 1”, Proposta de Preços, e “n.º 2”, Documentos de Habilitação, a pregoeira procederá a abertura dos envelopes contendo a Proposta de Preços, cujos documentos serão lidos, conferidos e rubricados pela pregoeira e pelos participantes que o desejarem.

5. CONTEÚDO DO ENVELOPE PROPOSTA

5.1. No ENVELOPE nº 01 – PROPOSTA deverá conter a proposta comercial, apresentada na forma do Anexo VII, com observância das seguintes exigências:

a) Ser apresentada em papel timbrado da empresa ou com apresentação no mínimo de razão social, endereço completo inclusive o CEP, CNPJ e Inscrição Estadual, nome do banco, agência e número da conta bancária da empresa, sendo suficiente uma via, redigida em língua portuguesa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, datada e assinada a última folha e rubricadas nas demais, pelo representante legal da empresa;

b) Fazer referência ao número do processo e do Pregão para Registro de Preços;

c) Conter a marca de todos os produtos ofertados, a fim de que a Administração possa aferir a sua qualidade e aceitabilidade no mercado;

d) Conter Preço unitário e total do item, em moeda corrente, com até 03 (três) casas decimais, grafado em número, nele inclusos todos os impostos, taxas, seguros, Transportes, instalações e quaisquer outras despesas;

e) conter indicação do prazo de validade da proposta de 12 (doze) meses, a contar da data de abertura da mesma, declarando que, nesse prazo, os preços constantes na proposta ou em seu lance de menor valor são fixos e irrevogáveis.

f) O prazo para a retirada da ordem de entrega será de forma parcelada, conforme necessidade da Secretaria Municipal de Educação, contados da convocação da licitante;

5.2 A proposta juntamente com o credenciamento deverá, obrigatoriamente, ser editada em meio magnético através de utilização de planilha eletrônica Excel, disponibilizada juntamente com o edital, gravada em pen drive, o qual deverá estar etiquetado, com o nome da Proponente, tipo e nome, numeração da licitação e entregue juntamente com a proposta.

5.3 Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

5.4. As propostas que atenderem aos requisitos do Edital e seus Anexos serão verificados quanto a erros, os quais serão corrigidos pela pregoeira da seguinte forma:

- a) Discrepância entre valor grafado em algarismos e por extenso;
- b) Erros de transcrição das quantidades previstas: o item será corrigido mantendo-se preço unitário e corrigindo-se a quantidade e o preço total;
- c) Erro de multiplicação do preço unitário pela quantidade correspondente: será retificado, mantendo-se o preço unitário e a quantidade e corrigindo-se o total;
- d) Erro de adição: será retificado, considerando-se as parcelas corretas e retificando-se a soma;
- e) Erro considerado de digitação como, por exemplo: troca de identificação de edital, número do edital, modalidade do edital.

5.5. Sob pena de desclassificação da empresa licitante, a proposta deverá estar assinada pelo representante legal da empresa ou pelo procurador.

6. CRITÉRIOS PARA A HABILITAÇÃO

6.1. Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Tabelião de Notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pela pregoeira ou por membro da Equipe de Apoio.

6.2. A apresentação da documentação exigida no edital estende-se às Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte.

6.3. Se a documentação enviada for proveniente de microempresa ou de empresa de pequeno porte e apresentar alguma restrição quanto à regularidade fiscal, ser-lhe-á assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito, de certidão negativa.

6.3.1. A não regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

6.4. O envelope “Documentos de Habilitação” deverá conter os documentos a seguir relacionados os quais dizem respeito a:

6.5. HABILITAÇÃO JURÍDICA



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

- a) Registro Comercial, no caso de Empresa Individual ou cédula de identidade em se tratando de pessoa física;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor com a devida aptidão para comercializar o objeto licitado, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;
- c) Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea “b”, deste subitem;
- d) Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

6.5.1 – Os documentos relacionados nas alíneas “a” a “d” deste subitem não precisarão constar do “Envelope Documentos de Habilitação”, se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

6.6. REGULARIDADE FISCAL

- a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ (com data de até 60 (sessenta) dias antes do certame);
- b) Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação de Certidão de Regularidade de Situação (CRF) emitida pela Caixa Econômica Federal;
- c) Certidão conjunto de regularidade de débitos relativos a tributos federais e dívida ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional;
- d) Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;
- e) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;
- f) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;

6.6.1 – No caso de constatação de existência de irregularidade fiscal referente à microempresa ou empresa de pequeno porte serão adotados a prerrogativa e os procedimentos previstos nos artigos 42 e 43 da Lei Complementar nº. 123/2006.

6.7 – DA CERTIDÃO TRABALHISTA

- a) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

6.8. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou de execução patrimonial, expedida pelo distribuidor do domicílio da pessoa física (com data de até 60 (sessenta) dias antes do certame).

6.9. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a.1) Atestado de capacidade técnica, expedido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem ter o licitante fornecido ou estar fornecendo satisfatoriamente os produtos pertinentes e compatíveis com o objeto desta licitação, conforme Termo de Referência. O(s) documento(s) deverá(ão) conter o nome, o endereço e o telefone de contato do(s) atestador(es), ou qualquer outro meio que permita ao órgão promotor da licitação manter contato com a(s) empresa(s) atestante(s). Podendo ser exigido em diligência da proposta melhor classificada, que apresente cópia autenticada do contrato de fornecimento de materiais ou de prestação de serviço ou da(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is), que deram origem ao Atestado.

6.10. OUTRAS COMPROVAÇÕES

a) Declaração que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, conforme ANEXO II.

b) Declaração que inexistem fatos impeditivos legais para licitar ou contratar com a Administração Pública, conforme ANEXO III;

c) Declaração expressa de aceitação das condições do presente pregão e especialmente as fixadas pela lei nº. 8.666/93, conforme ANEXO V.

7. DESENVOLVIMENTO DA SESSÃO DO PREGÃO

7.1. É facultado a pregoeira, antes da abertura dos trabalhos, e, no horário destinado ao início do pregão, discorrer aos presentes sobre como se desenvolverá a sessão do pregão.

7.1.1. Na sessão não será permitido o uso de telefone celular e outros aparelhos de comunicação;

7.1.2. A pregoeira poderá estabelecer, nesta fase, o intervalo mínimo entre os lances;

7.1.3. Caso o Credenciado necessite consultar a sua empresa, a pregoeira decidirá a respeito;

7.2. CREDENCIAMENTO DOS REPRESENTANTES DAS EMPRESAS

7.2.1. A pregoeira, com o auxílio da equipe de apoio, solicitará aos representantes que apresentem os documentos na forma do item 4 deste edital, passando à identificação e credenciamento de 1 (um) representante por empresa participante;



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

7.2.2. O representante credenciado será o único a intervir, em nome da empresa, nas fases do pregão.

7.3. ABERTURA DA SESSÃO – Após o encerramento da fase de credenciamento, a pregoeira declarará aberta a sessão do pregão, após o que não serão mais admitidos novos proponentes.

7.4. RECEBIMENTO DOS ENVELOPES – A seguir, a pregoeira providenciará o recolhimento do ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA COMERCIAL e do ENVELOPE Nº 02 – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO.

7.5. ABERTURA DO ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA COMERCIAL – A pregoeira e equipe de apoio, de posse dos envelopes PROPOSTA COMERCIAL, obedecerão às seguintes etapas:

a) abertura dos envelopes PROPOSTA COMERCIAL e verificação da conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório;

b) análise das propostas na forma explicitada no item 5 deste edital, com desclassificação das que estejam em desacordo com o solicitado no edital e classificação das propostas que estejam em consonância com o exigido;

c) apresentação dos preços constante no Anexos I e dos preços ofertados pelas empresas em local visível a todos os presentes;

d) indicação das licitantes que participarão da rodada de lances verbais, classificadas na forma dos subitens 7.6.1 ou 7.6.3;

7.5.1. Apenas as empresas que apresentaram representante devidamente credenciado participarão dos lances verbais. Quanto às demais, será considerado como preço definitivo aquele contido na Proposta escrita.

7.6. LANCES VERBAIS

7.6.1. Serão realizadas tantas rodadas de lances quantas sejam necessárias à definição do menor lance para o valor dos itens constantes do ANEXO I;

7.6.1.1. Entende-se por uma “rodada” cada oportunidade dada aos participantes, de ofertar, verbalmente, lance que seja inferior ao menor preço ofertado até aquele momento.

7.6.2. Participarão dos lances verbais, por intermédio de seus representantes, as empresas que ofertarem PROPOSTA COMERCIAL de valor mais baixo e todas as empresas que ofertaram, em suas propostas escritas, preços até 10% (dez por cento) superiores àquela.

7.6.3. Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas no sub item 7.6.2, somente participarão da rodada de lances verbais e sucessivos a proposta de menor preço e as (02) duas melhores propostas subsequentes, quaisquer que sejam os preços oferecidos, totalizando (03) três propostas.



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

7.6.4. As empresas que não estiverem representadas na sessão do pregão para participação dos lances verbais, mas que se enquadrem em uma das situações contidas nos subitens 7.6.2 ou 7.6.3 terão como menor e definitivo preço ofertado para o item, aquele constante em sua PROPOSTA COMERCIAL e serão contadas para efeito de totalização das três empresas de que trata o sub item 7.6.3.

7.6.5. A pregoeira definirá e apresentará as empresas que participarão da rodada de lances verbais e dará início à convocação para a oferta de lances.

7.6.6. A convocação para a oferta de lances, pela pregoeira, terá como referencial os valores ofertados pelas empresas, iniciando-se com a empresa que tenha ofertado o maior preço em sua Proposta Comercial e finalizando com a de menor preço, devendo o lance ofertado ser inferior ao de menor preço; a cada nova rodada será efetivada a classificação momentânea das propostas, o que definirá a sequência dos lances seguintes.

7.6.7. Caso haja empate entre as propostas originais, a pregoeira realizará sorteio para determinar a ordem dos lances.

7.6.8. Os lances verbais deverão ser sucessivos, distintos e decrescentes e, cada lance verbal da sessão deverá ser inferior ao valor da proposta escrita de menor preço, sendo vedada a oferta de valor igual ao menor preço.

7.6.9. A apresentação de lance é facultativa; entretanto, a desistência em apresentar lance verbal, quando convocada pela pregoeira, implicará na exclusão da licitante daquela etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pela licitante, para efeito de ordenação das propostas.

7.6.10. Durante as rodadas, será permitido às licitantes o uso de celulares ou outros meios de comunicação, para consulta à empresa que representa, pelo tempo disponibilizado pela pregoeira. Os veículos de comunicação deverão ser providenciados pelos licitantes.

7.6.11. Encerrada a fase de oferta de lances, a pregoeira, adotando o critério de menor preço e cumprida a exigência do item 7.5, "b", passará ao julgamento e classificação das propostas.

7.6.12. Em caso de empate, será assegurada preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.

7.6.12.1. 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) superior ao menor preço.

7.6.12.2. Para efeito do disposto no art. 44 da LC nº 123/2006, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

a) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, devendo tal proposta ser registrada, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

b) não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I do caput do art. 45, da LC nº 123/2006, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do §2º do art. 44 da LC nº 123/2006, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

c) no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no §2º do art. 44 da LC nº 123/2006, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá usar do direito de preferência;

d) o direito de preferência das microempresas e empresas de pequeno porte será instaurado após o encerramento da etapa de lances e antes da fase de negociação.

7.6.13. Na hipótese da não contratação nos termos previstos no caput do art. 44 da LC nº 123/2006, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

7.6.14. O disposto no art. 44 da LC nº 123/2006, somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

7.6.15. A pregoeira poderá negociar diretamente com o proponente de menor cotação, para a obtenção de melhor preço, se for o caso.

7.6.16. Examinada a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao objeto e valor, caberá a pregoeira decidir motivadamente a respeito de sua aceitabilidade.

7.7. HABILITAÇÃO – Ordenadas as empresas por preço, a pregoeira procederá a verificação das condições de habilitação da licitante que apresentar a proposta de menor preço, na forma contida no item 6, deste edital.

7.7.1. Atendidas às exigências editalícias, a pregoeira declarará a licitante habilitada.

7.7.1.1. Caso a ofertante do menor preço não atenda às exigências editalícias referentes à habilitação, a pregoeira declarará a licitante inabilitada e passará à análise da documentação da proponente subsequente, observada a ordem de classificação, até a apuração de proposta que corresponda ao exigido.

7.7.2. A pregoeira declarará a licitante vencedora, após o que consultará verbalmente os participantes quanto ao seu interesse em interpor recurso.

7.8. RECURSO – Declarada a vencedora, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para a apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

7.8.1. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

7.8.2. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante, importará a decadência do direito do recurso e a adjudicação do objeto da licitação pela pregoeira à vencedora.

7.8.3. Não serão aceitos como recursos as alegações e memoriais que não se relacionem às razões indicadas pela licitante na sessão pública.

7.8.4. O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, que poderá reconsiderar a sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou nesse mesmo prazo fazê-lo subir, devidamente informado, devendo, nesse caso, a decisão ser proferida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento do recurso.

7.8.5. Encerrada a sessão, dar-se-á vista e rubrica, a pregoeira, à equipe de apoio e aos representantes das empresas participantes, em todas as propostas de preço, nos documentos de habilitação do vencedor e no fechamento dos envelopes de habilitação remanescentes.

7.8.6. Fechamento e assinatura da Ata da reunião pela pregoeira, pela equipe de apoio e pelos representantes dos participantes.

7.8.7. Devolução dos envelopes DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO das licitantes remanescentes, à exceção dos relativos às 2ª e 3ª colocadas em preço, que ficarão retidos até a entrega dos bens pela licitante vencedora.

7.8.8. No caso da sessão do pregão, em situação excepcional, vir a ser suspensa antes de cumpridas todas as suas fases, os envelopes, devidamente rubricados no fechamento, ficarão sob a guarda da equipe de apoio e da pregoeira e serão exibidos, ainda lacrados e com as rubricas, aos participantes, na sessão marcada para o prosseguimento dos trabalhos.

8. HOMOLOGAÇÃO

8.1. Decorridas as fases anteriores, a decisão será submetida ao Secretário Municipal de Saúde, para homologação.

8.1.1. A homologação do resultado desta licitação não obriga a administração à aquisição do objeto licitado.

9. RECEBIMENTO

9.1. O objeto desta licitação será recebido pela unidade requisitante consoante o disposto no artigo 73, inciso II, alínea “a”, da Lei Federal n.º 8.666/93, com as alterações introduzidas pela Lei Federal n.º 8.883/94 e seguintes, e demais normas pertinentes.

9.2. O objeto desta licitação deverá ser entregue na unidade requisitante, acompanhado da fatura ou nota fiscal-fatura, bem como da cópia reprográfica da nota de empenho.



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

9.3. Se a qualidade do material entregue não corresponder às especificações do edital, aquele será devolvido, aplicando-se as penalidades cabíveis.

10. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E REVISÃO DE PREÇOS

10.1 CONDIÇÕES DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento do preço pactuado será efetuado em parcelas, de acordo com as entregas efetuadas, devendo a Contratada emitir as respectivas faturas que, devidamente comprovadas e atestadas pelo Órgão Gestor do Objeto desta licitação, deverão ser pagas em até 30 (trinta) dias após sua emissão.

10.2. REVISÃO DE PREÇOS

10.2.1. Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém, de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito, ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da empresa detentora da Ata e a retribuição da Contratante para a justa remuneração dos serviços, poderá ser revisada, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato.

10.2.2. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data de apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou menos, conforme o caso.

10.2.3. Na hipótese da empresa detentora da Ata solicitar alteração de preço (s), a mesma terá que justificar o pedido, através de planilha (s) detalhada (s) de custos, acompanhada (s) de documento (s) que comprove(m) a procedência do pedido, tais como: lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição de produtos e/ou matérias-primas, etc.

11. ASSINATURA DA ATA DE REGISTROS DE PREÇOS E FORNECIMENTO

11.1. ASSINATURA DA ATA

11.1.1. Adjudicado o registro de preços e homologado o procedimento, será convocado o vencedor da licitação para, dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de recebimento da notificação, assinar a Ata de Registro de Preços, cuja minuta integra este Edital, sob pena de decair do direito ao registro de preços, podendo, ainda, sujeitar-se às penalidades estabelecidas neste Edital.

11.1.2. O prazo para a assinatura da Ata poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Município de São Simão.

11.2. FORNECIMENTO

11.2.1. O fornecimento dos produtos será efetuado mediante expedição, pelo Departamento de Compras, da Ordem de Fornecimento, da qual constarão a data



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

de expedição, especificações do material, quantitativo, prazo, local de entrega e preços unitários e totais.

11.2.2. Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas a contar do recebimento da solicitação em cada uma das Unidades de Ensino requisitantes.

11.2.3. Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços, sua detentora, fica obrigada a fornecer o produto ofertado, nas quantidades indicadas pelo Departamento de Compras em cada "Ordem de Fornecimento".

11.2.4. O município de São Simão não está obrigado a adquirir uma quantidade mínima dos produtos, ficando a seu exclusivo critério a definição da quantidade e do momento da aquisição.

11.2.5. Os quantitativos totais estão expressos no Termo de Referência.

11.2.6. A existência do preço registrado não obriga o Município de São Simão a firmar as contratações que dele poderão advir, facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação vigente, sendo assegurado à detentora da Ata de Registro de Preços preferência em igualdade de condições.

11.2.7. O produto será devolvido na hipótese de o mesmo não corresponder às especificações da Ata de Registro de Preços, devendo ser substituídos pela empresa detentora da Ata no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

11.2.8. Constituem motivos para o cancelamento da Ata de Registro dos Preços as situações referidas nos artigos 77 e 78 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações.

12. RESCISÃO ENTRE AS PARTES

12.1. A inexecução total ou parcial da contratação decorrente deste pregão ensejará a sua rescisão, nos termos dos artigos 77 e 78, da Lei nº 8.666/93, resguardando-se à Contratante o direito de promover contratações para a aquisição do objeto da licitação, sem prejuízo das demais medidas cabíveis.

13. PENALIDADES

13.1. Pela recusa injustificada em assinar a Ata de Registro de Preços, ou em aceitar o pedido de compras e/ou instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido, a adjudicada se sujeitará à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da obrigação.

13.2. A penalidade prevista no subitem anterior não se aplica às empresas remanescentes, em virtude da não aceitação da primeira convocada.

13.3. Salvo ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente justificada e comprovada, ao não cumprimento, por parte da empresa detentora da Ata, das obrigações assumidas, ou a infringência de preceitos legais pertinentes, será aplicada as seguintes penalidades, segundo a gravidade da falta:



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

a) multa de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia, calculada sobre o valor do fornecimento realizado com atraso, até o décimo dia corrido; após o que, aplicar-se-á a multa prevista na alínea “b”.

b) multa de 20% (vinte por cento), sobre o valor total da inadimplência referente ao(s) item(ns) constante da Ordem de Fornecimento, na hipótese do não cumprimento de qualquer das obrigações assumidas.

c) cancelamento da Ata de Registro de Preços e suspensão temporária ao direito de licitar com o Município de São Simão, bem como o impedimento de com ele contratar, pelo prazo de 12 (doze) meses, na hipótese de descumprimento integral de, no mínimo, uma Ordem de Fornecimento ou descumprimento parcial de mais de uma Ordem de Fornecimento.

13.4. As multas serão, após regular processo administrativo, descontadas dos créditos da empresa detentora da Ata ou, se for o caso, cobrada administrativa ou judicialmente.

13.5. As penalidades previstas neste item têm caráter de sanção administrativa, conseqüentemente, a sua aplicação não exime a empresa detentora da Ata da reparação das eventuais perdas e danos que seu ato punível venha acarretar ao Município de São Simão.

13.6. Constatada a não veracidade de qualquer das informações fornecidas pelo licitante, este poderá sofrer quaisquer das penalidades adiante previstas:

a) suspensão temporária ao direito de licitar e impedimento de contratar com o Município de São Simão pelo prazo de 12 (doze) meses;

b) cancelamento da Ata de Registro de Preços, se já estiver assinada.

13.7. À proponente que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta ou lance, faltar ou fraudar na execução das obrigações assumidas para execução do objeto, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, será aplicada a penalidade de impedimento de licitar e contratar com o Município de São Simão pelo prazo de até 02(dois) anos.

14. DAS 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 e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

14.2. Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, devendo ser assinadas pela pregoeira, pela Equipe de Apoio e pelos licitantes presentes.

14.2.1. As recusas ou as impossibilidades de assinaturas devem ser registradas expressamente na própria ata.



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

14.3. Poderão ser admitidos pela pregoeira, erros formais, que não prejudiquem os interesses da Administração ou o trâmite do processo.

14.4. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pela pregoeira.

14.5 – Integram o presente edital:

Anexo I – Termo de Referência do objeto e suas especificações;

Anexo II – Declaração conforme o disposto no inciso XXXIII do 7º da CF/88

Anexo III – Declaração de Fato Impeditivo de Licitar;

Anexo IV – Modelo de Declaração de Pleno Atendimento à Habilitação;

Anexo V – Modelo de Declaração de Aceitação do Edital;

Anexo VI – Modelo de Declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, para fins do Direito de Preferência e da Prerrogativa de que trata a LC 123/06.

Anexo VII – Modelo de Proposta Comercial

Anexo VIII – Minuta do Contrato

14.6. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de São Simão – Go.

14.7. Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais, deverão fazê-lo no prazo determinado pela pregoeira, sob pena de desclassificação/inabilitação;

14.8. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no site da Prefeitura Municipal www.saosimao.go.gov.br ou no placar de divulgação dos atos do Poder Executivo, instalado na sede da Prefeitura;

São Simão, Goiás aos 04 de fevereiro de 2020.

GRACIELLE SOUZA PEREIRA
Pregoeira



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

1 – OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela secretaria municipal de educação, para atender os estudantes da rede municipal de educação.

2 – JUSTIFICATIVA

A presente visa a aquisição de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de SÃO SIMÃO e DISTRITO DE ITAGUAÇU, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

3 – DAS ESPECIFICAÇÕES E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO

a) As especificações constam no Anexo I deste Termo, conforme tabela abaixo:

| Item | Código | UND | QTD | Descrição |
|------|--------|-----|------|--|
| 1 | 9323 | KG | 200 | Abacate Fortuna A: Fruto destinado ao consumo in natura , devendo se apresentar fresca, uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte e a manipulação, mantendo as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentar lesões mecânica ou provocadas por insetos , não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e livres de resíduos de fertilizantes. |
| 2 | 9320 | PÇ | 600 | Abacaxi Perola A: Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura , estar fresca e com uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, possuir grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte , mantendo a qualidade ideal para o consumo mediato e imediato. Estar isentas de lesões mecânicas ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos de fertilizantes. |
| 3 | 9321 | KG | 1500 | Abóbora Cabotia: É o fruto, poupa ou semente, utilizada como alimento em seu estado natural. Classificação de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. A moranga própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características Microbiológicas deve obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. |
| 4 | 9322 | KG | 500 | Abobrinha brasileira Extra AA : peso médio 470g. Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fotopatológicas Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características Microbiológicas deve obedecer a legislação correspondente . Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. |
| 5 | 8087 | PC | 300 | AÇAFRÃO DA TERRA, AÇAFRÃO (CÚRCUMA) PURO E MOÍDO, PACOTE DE 100g. |
| 6 | 18944 | UN | 700 | Acelga Extra: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com |

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

| | | | | |
|----|-------|----|------|--|
| | | | | folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor 9 / 30 e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. |
| 7 | 8091 | UN | 800 | Achocolatado em pó de 02kg - Produto em pó vitaminado. Composição mínima: açúcar e cacau em pó alcalino lecitinado, maltodextrina, leite em pó, sal refinado, aroma artificial de baunilha, ferro, iodo, vitaminas A, C, B1, B2, B6, B12, D, PP, proteínas mínima de 4%, lipídios até 3%, carboidratos máximo de 90%, umidade até 3%, resíduo mineral fixo até 1,20% e valor calórico total máximo de 400 Kcal, não contém glúten. Embalagem primária em saco de polietileno leitoso atóxico, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e horizontal contendo 02 (dois)kg e devidamente fechada com fita adesiva plástica. Rendimento mínimo de 40 porções de 200ml por quilo. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Porção de 20g = 80kcal. Produto de referência: Achocolatado (Toddy, Nescau) ou produto similar ou melhor qualidade a essas características citadas. |
| 8 | 4578 | UN | 1000 | AÇUCAR 05 KG -Açúcar -Contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. -Embalagem primária transparente, incolor, termossoldado contendo 05 (cinco) kg líquidos, devidamente rotulados respeitando a legislação vigente e reembalado em fardo termossoldado, resistente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. |
| 9 | 8094 | KG | 300 | AÇUCAR REFINADO 1KG, AÇUCAR REFINADO DE ORIGEM VEGETAL, SACAROSE DE CANA-DE-AÇUCAR, APRESENTANDO-SE SOB COLORAÇÃO CLARA E UNIFORME, COM ASPECTO, COR E CHEIRO PRÓPRIOS E SABOR DOCE..TEOR DE SACAROSE MÍNIMO DE 99,3% PARAP, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 0,3% PARAP, ISENTO DE SUJIDADES E PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, ACONDICIONADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO COM 1KG; VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA.PRODUTO DE REFERÊNCIA,UNIÃO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. |
| 10 | 9319 | UN | 1000 | Alface Crespa EXTRA: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados; estarem livres de folhas externas sujas e de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões impostos pela legislação vigente. Não apresentar parasitas e larvas. |
| 11 | 9324 | KG | 700 | Alho Tipo 6 : peso médio 40g. Estrangeiro ou Nacional, Classificação Graúdo sem defeito suficientemente desenvolvido, com aspecto e sabor característico, uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes edentes chochos ou brotados. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, insetos ou parasitas, umidade, terra e de resíduos de fertilizantes . Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer legislação cabível. |
| 12 | 18917 | KG | 3000 | ALMÔNDEGA BOVINA (CARNE DE 2ª MAGRA, contendo 15 a 20 gramas cada unidade, obtidas pela mistura de carne bovina moída adicionada de temperos (exceto pimenta), farinha de rosca e proteína vegetal na quantidade máxima de 4% conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Almôndega do Ministério da Agricultura manipulado em condições higiênicas satisfatórias, sob processo tecnológico adequado. Acondicionada em sacos de polietileno atóxico, resistente, termossoldado. |
| 13 | 8096 | KG | 100 | AMENDOIM GRÃOS GRAÚDOS, LIMPOS, CRU, COM PELE, RIGOROSAMENTE SELECIONADOS PARA USO EM CULINÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. MATERIAL ORIUNDO DE SAFRA RECENTE. EMBALAGEM: PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COMPESO LÍQUIDO DE 500G E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE |



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

| | | | | |
|----|-------|----|------|--|
| | | | | ACORDO COM AS PORTARIAS 172 DE 22/9/03 E 264 DE 15/10/02 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 04 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: ZEI, SIAMAR, YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE. |
| 14 | 2814 | UN | 500 | AMIDO DE MILHO 1KG. O amido deve ser fabricado a partir de matérias primas, saíse limpo, isentas de matéria terrosa e de parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. embalagem caixa contendo 1000 gramas, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Produto de referência, Maisena ou produto similar ou de melhor qualidade. |
| 15 | 18857 | PC | 5000 | ARROZ AGULHINHA LONGO FINO TIPO 1(A 6 MM COMPR. E MAX. DE 1,85 MM DE ESPESSURA). ESPECIAL, BENEFICIADO, POLIDO, PROCEDÊNCIA NACIONAL E SER DE SAFRA CORRENTE, LIMPO, GRÃOS INTEIROS MÍNIMO DE 90%, UMIDADE MÁXIMA DE 14%, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, BIOLÓGICAS E DA EMBALAGEM DEVEM OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SELECIONADO ELETRONICAMENTE GRÃO A GRÃO, NÃO SENDO NECESSÁRIO LAVAR OU ESCOLHER PARASUA PREPARAÇÃO. PRODUTO NATURAL SEM ADIÇÃO DE ELEMENTOS QUÍMICOS (AGROTÓXICO). O PRODUTO DEVE CONTER NA PORÇÃO DE 50 G: O MÍNIMO DE 160 KCAL, 37G CARBOIDRATOS, 0,3G PROTEÍNA, 0G DE GORDURAS TOTAIS, 0G DE GORDURAS SATURADAS, 0G DE COLESTEROL, 0,5G DE FIBRA ALIMENTAR, 08 MG DE SÓDIO, 20MG DE CÁLCIO, 0,5MG DE FERRO, 35MG DE POTÁSSIO, 50MG DE FÓSFORO, 10MG DE MAGNÉSIO, 0,3MG DE MANGANÊS, 0,4MG DE ZINCO E VITAMINAS B3 0,90, B5 0,29, B6 0,05. O PRODUTO DEVE DECLARAR MARCA, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PROCEDÊNCIA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 05 (CINCO) KG DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO COMO REFERÊNCIA DANIELA, CRISTAL, COCAL OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE. |
| 16 | 9159 | UN | 200 | AVEIA EM FLOCOS 500 GR FLOCOS MÉDIOS, OS FLOCOS DE AVEIA DEVEM SER FABRICADOS COM PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS FLOCOS DE AVEIA QUE APRESENTAR ODORE OXIDADO E/OU DE MOFO. OS CEREAIS PODEM SER POLIDOS E LUSTRADOS COM GLICOSE, ÓLEOS VEGETAIS COMESTÍVEIS, TALCO OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS COMESTÍVEIS, DESDE QUE O ACRÉSCIMO DE PESO NÃO EXCEDA DE 0,5 %. NÃO PODEM SER UTILIZADOS NO SEU POLIMENTO OU BRILHO, ÓLEOS MINERAIS OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS RESINOSAS OU GRAXAS NÃO COMESTÍVEIS. OS CEREAIS OS PRODUTOS DERIVADOS DE CEREAIS INCLuíDOS NESTA NORMA, NÃO PODEM TER MAIS DE 15% DE UMIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO, DE 500G E A EMBALAGEM SECUNDÁRIA PODERÁ SER DE PAPELÃO, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM ARDC 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: QUAKER, YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE. |
| 17 | 27693 | UN | 200 | AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 750 ML. Óleo comestível; azeite de oliva; extra virgem; 1% acidez máxima; isento de ranço e substâncias estranhas; validade mínima 10 meses a contar da entrega, frasco vidro com 750 ml; embalado em caixa de papelão; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 270 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no |

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

| | | | | |
|----|------|----|------|---|
| | | | | ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela Anvisa. Produto de primeira qualidade. Produtos de referência: andorinha, galo ou produto similar ou de melhor qualidade. |
| 18 | 9328 | KG | 1000 | BANANA DA TERRA- ORIUNDO DE PALNTAS SADIAS,DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA,TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO,AROMA,COR E SABOR PRÓPRIOS DE VARIEDADE,APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MINUPULAÇÃO, O TRANSPORTE, CONSERVANDO-SE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA OCONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS AFETANDO SUA APRÊNCIA, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA,SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA,ESTAREM ISENTOS DEUMIDADE EXTERNA ANORMAL,AROMA E SABOR ESTRANHOS,ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.TAMANHO MÉDIO E UNIFORME,DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/79 CNNPA. |
| 19 | 9325 | KG | 1500 | Banana Maçã: peso médio 95g. Originário de planta sadia, destinado ao consumo in natura , estar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor característicos das variedades, com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e armazenamento, permanecendo adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem lesões provocadas por insetos, doenças ou mecânicas , não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes àsuperfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não empedrada, tamanho médio e uniforme. |
| 20 | 9327 | KG | 400 | Banana Nanica Climatizada peso médio 160g., oriunda de plantas sadias , destinado ao consumo in natura , devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau dematuração tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte ,conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência , não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. |
| 21 | 1827 | KG | 6000 | Banana Prata - Oriundo de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos afetando sua aparência, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. |
| 22 | 9329 | KG | 2000 | Batata Beneficiada Lisa Especial: Tamanho uniforme. Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser decolheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades , terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Quanto ascaracterísticas microbiológicas deve obedecer a legislação vigente. |
| 23 | 9330 | KG | 250 | Batata Doce Amarela Extra AA: Tubérculo de elevada qualidade, selecionados e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações , cortes e lesões mecânicas ou provocadas por insetos ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra ou resíduo de fertilizante aderente à casca. Ausência de odor e sabor estranho , assim como parasitas e larvas. Quanto as características microbiológicas deve obedecer a legislação vigente. |
| 24 | 3139 | KG | 250 | BATATA PALHA - INGREDIENTES: BATATA, GORDURA VEGETAL, SAL REFINADO IODADO. PACOTE DE 800 g. |
| 25 | 9331 | KG | 200 | Berinjela Extra AA: Quando constituída por legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência. |
| 26 | 9332 | KG | 500 | Beterraba Extra AA- Tamanho uniforme: Tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, |

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

| | | | | |
|----|-------|----|------|---|
| | | | | <p>perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem de colheita recente; serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estarem livres de enfermidades; estarem livres de terra aderente à casca; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes, a polpa deverá estar intacta e limpa; quanto às características Microbiológicas, os tubérculos deverão obedecer à legislação vigente. Não deverá apresentar sujidades, parasitos e larvas.</p> |
| 27 | 18858 | PC | 1250 | <p>BISCOITO ÁGUA E SAL, PACOTE COM 800G. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E/OU AMIDO E/OU FÉCULA, ÓLEO VEGETAL E/OU GORDURA VEGETAL. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICA: GORDURA TRANS (MÁXIMO): 0,2G EM 30G DO PRODUTO, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003 - ANVISA E RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003 - ANVISA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME BIO-ORIENTADO POLIPROPILENO OU POLIETILENO, ATÓXICO, CONTENDO 800G DO PRODUTO, CONTENDO NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, Nº DO LOTE, MARCA DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, Nº DO LOTE, MARCA DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: MABEL, TOSTINES OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p> |
| 28 | 8101 | PC | 1000 | <p>Biscoito tipo maisena. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou amido e/ou fécula, açúcar e/ou açúcar invertido, óleo vegetal e/ou gordura vegetal, sal, fermento químico, aditivos permitidos na legislação e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Característica Físico-Química: Gordura trans (máximo): 0,2g em 30g do produto, conforme Resolução RDC n 359, de 23/12/2003 - ANVISA e Resolução RDC n 360, de 23/12/2003 - ANVISA. Embalagem Primária: filme Bio-orientado Polipropileno ou Polietileno, atóxico, contendo 200g a 800g do produto, contendo nome e endereço do fabricante, n do lote, marca do produto, data de validade, ingredientes e informação nutricional. Embalagem secundária: reemalados em caixas de papelão reforçado, contendo nome e endereço do fabricante, n do lote, marca do produto, data de validade. Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 06 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. Apresentar amostra. Apresentar FICHA TÉCNICA autenticada. Produtos de Referência: Mabel, Marilan ou produto similar ou de melhor qualidade.</p> |
| 29 | 8103 | PC | 4000 | <p>BOLACHA ROSQUINHA, PACOTE COM 800G, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM ANTA 48 (DECRETO 12.486/78), COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM GLÚTEN, SEM GORDURA TRANS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTES COM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, RESISTENTES, ATÓXICO, LACRADO, CONTENDO 800G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXA DE PAPELÃO TIPO DUPLEX, REFORÇADAS E RESISTENTES COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA, PESANDO NO MÍNIMO 05 KG Á 10 KG. COM VALIDADE MÍNIMA 08 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. PRODUTO COMO REFERÊNCIA, MABEL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p> |
| 30 | 18946 | KG | 300 | <p>Brócolis Extra: É a parte geralmente verde das hortaliças, utilizada como alimento em seu estado natural. Esta classe será constituída por brócolis de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e a sua aparência. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra</p> |

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

| | | | | |
|----|-------|----|-------|---|
| | | | | aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, devesse obedecer a legislação vigente. |
| 31 | 2712 | UN | 300 | CALDO DE GALINHA 1 KG -Farinha de trigo, amido de milho, gordura vegetal, glutamato monossódico, proteína vegetal hidrolisada, frango em pó, cebola e alho em pó, salsa em flocos, inosinato, aipo, curcuma e corante natural caramelo, contem glúten. Embalagem primaria: saco de polietileno leitoso contendo 01 (um)kg. devidamente rotulado conforme legislação vigente e reembalado em caixa de papelão reforçado contendo 10 (dez) kg. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. |
| 32 | 4542 | PC | 50 | CAMOMILA IN NATURA PARA CHÁ 50G |
| 33 | 18852 | UN | 40 | CANELA EM CAVACO, PRODUTO COM PACOTE DE 01KG. |
| 34 | 27650 | KG | 100 | CARA EXTRA A: TUBÉCULO LIMPO DE ELEVADA QUALIDADE,SELECIONADOS E SEM DEFEITOS,SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS,COM ASPECTO,AROMA E SABOR TÍPICOS DE VARIEDADE COM UNIFORMIDADES NO TAMANHO E COR.NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS,PERFURAÇÕES,CORTES E LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR INSETOS OU DOENÇAS.DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES,TERRA OU RESÍDUO DE FERTILIZANTE ADERENTE À CASCA.AUSÊNCIA DO ODOR E SABOR MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE,DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 CNNPA. |
| 35 | 9516 | KG | 2000 | CARNE BOVINA DE 1 (BIFE 150 GR) Carne bovina de 1 categoria. Proveniente demachos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura). Acarne bovina, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Características Sensoriais: aspecto: característico; cor: característica, sem manchas pardacentas ou esverdeadas; odor: característico; textura: característica. Os pacotes deverão ser de plástico atóxico especial e conter pesos de aproximadamente 2 kg à 5 kg. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. |
| 36 | 18900 | KG | 16000 | CARNE DE 2ª, TIPO AÇÉM. Alimento com ausência de características organolépticas (cheiro e cor). Alimento fresco, refrigerado e NÃO congelado, de origem frigorífica e não de matadouros clandestinos. Alimento de cor vermelho - vivo, brilhante; Consistência firme, elástica e macia; Gordura de cor creme ou branca; Cheiro agradável. |
| 37 | 18901 | KG | 6000 | CARNE SUÍNA (PERNIL) Alimento com ausência de características organolépticas (cheiro e cor). Alimento fresco, refrigerado e NÃO congelado, de origem frigorífica e não de matadouros clandestinos. Alimento que apresente coloração branca ou rosa acinzentada; Gordura branca. Cheiro agradável. |
| 38 | 9335 | KG | 2000 | Cebola Sem defeito, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente (Anvisa). Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidade e parasitas. |
| 39 | 9336 | KG | 3000 | Cenoura Extra AA (tamanho entre 22 a 26 cm): Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e são, serem de colheita recente; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estarem livres de enfermidades; estarem livres de terra aderente à casca; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, de resíduos de fertilizantes. A polpa deverá estar intacta e limpa. Quanto às características microbiológicas os tubérculos devem obedecer aos padrões da ANVISA. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades, parasitos e larvas. |
| 40 | 1566 | UN | 100 | CHA MATE NATURAL 250 GR - CHÁ MATE NATURAL GRANEL 250 GR. |
| 41 | 9338 | PC | 800 | Cheiro Verde (cebolinha e salsinha). Produto fresco com a ausência de oxidação (início de putrefação ou até mesmo "machucados" causados pelo transporte) |
| 42 | 815 | KG | 200 | CHOCOLATE GRANULADO 01 kg. INGREDIENTES: AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CACAU EM PÓ, AMIDO DE MILHO, ESTABILIZANTES LECITINA DE SOJA E MONOGLICERIDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, SAL, ANTIUMECTANTE TALCO, XAROPE DE GLICOSE, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO E AROMATIZANTE. |

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

| | | | | |
|----|-------|----|------|--|
| | | | | NÃO CONTÉM GLÚTEN. |
| 43 | 9339 | KG | 800 | Chuchu Extra AA - Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos, estarem livres de enfermidades; não danificados por qualquer lesão de origem mecânica ou por insetos; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes, isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Os legumes deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. |
| 44 | 4545 | KG | 250 | COCO RALADO 1 KG Produto de primeira qualidade, puro, fino e sem açúcar. |
| 45 | 4546 | UN | 150 | COLORAU DE 01 KG, PÓ FINO, DE COLORAÇÃO AVERMELHADA, DEVE ESTAR SEM A PRESENÇA DE SUJIDADE OU MATÉRIAS ESTRANHAS. (PCT DE 1 KG). |
| 46 | 9491 | KG | 800 | COSTELA SUÍNA ESPECIAL, Carne suína sem sal, costela, em peça, com osso. Carne proveniente de machos de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quartotraseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo quanto as características especificadas no item 2 a seguir. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne suína deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIIISPOA - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - Decreto n 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLÉPTICAS: aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. odor: próprio tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n 5 de 8/11/88 e publicado no D.O.U. de 18/11/88, Seção I. 2.3. FÍSICO-QUÍMICAS - Gorduras totais: máximo 20% - Ácidos graxos saturados: 6% - Proteína: mínimo 15% 2.4. MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. O produto deverá ser embalado em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade aproximadamente 1 a 3kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. |
| 47 | 9340 | PC | 500 | Couve Manteiga Extra: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. Totalmente livres de sujidades e parasitas. |
| 48 | 18947 | KG | 200 | Couve-Flor Extra: Parte da flor da hortaliça, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estar isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. Totalmente livres de sujidades e parasitas. |
| 49 | 18902 | KG | 7000 | COXA E SOBRECOXA DE FRANGO Produto resfriado - temperatura 4 a 6° - carne com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasita e sujidades. embalagem com identificação do sif, data de fabricação e validade do produto. Embalagem com laque original do fabricante. |

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

| | | | | |
|----|-------|----|------|---|
| 50 | 2696 | KG | 1000 | CREME DE LEITE 1KG |
| 51 | 28931 | UN | 500 | CREME DE LEITE SEM LACTOSE 200G - EMBALAGEM DE 200G PRODUTO QUE FORNEÇA 78KCALEM UMA PORÇÃO DE 200ML; 10G DE CARBOIDRATOS; 0,8G DE GORDURAS TOTAIS; 0,5G DE GORDURAS SATURADAS; 0G DE GORDURAS TRANS; 130MG OU QUANTIDADE MENOR A ESSA DE SÓDIO; 334MG DE CALCIO. |
| 52 | 8110 | LT | 100 | ERVILHA EM CONSERVA, LATA DE 285G. GRÃOS DE ERVILHA SELECIONADOS, ORIUNDOS DE PLANTAS SADIAS, PRODUZIDO E EMBALADO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS CONFORME DETERMINAA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA COM PESO LIQUIDO DE 285G, DEVIDAMENTE ROTULADA CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, FABRICAÇÃO, CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. |
| 53 | 9342 | UN | 200 | Espinafre Extra: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar cor, aroma, sabor e tamanho uniformes típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, apresentarem grau de desenvolvimento ideal no tamanho , aroma e cor , estarem livres de insetos e enfermidades, assim como seus danos, estarem livres de folhas sujas, terra aderente ou parasitas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Características microbiológicas, conforme padrões estabelecidos pela ANVISA. |
| 54 | 4558 | UN | 700 | EXTRATO DE TOMATE 1,100G Extrato de tomate concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionada em latas de 1,100kg, de flandres, com verniz sanitário, recravadas, sem vazamentos, sem vazamento, corrosão interna, e outras alterações, acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Alimento que forneça em 350g as seguintes vitaminas: Vitamina A - 40mcg Vitamina E-1mg Vitamina B6 - 0,06 mg 0% de gorduras totais saturadas, trans. Produto como referência: Elefante ou produto similar ou de melhor qualidade. |
| 55 | 8115 | LT | 400 | EXTRATO DE TOMATE, 340G, EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO, PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE, SEM SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADA EM LATAS DE 340G, DE FLANDRES, COM VERNIZ SANITÁRIO, RECRAVADAS, SEM ESTUFAMENTOS, SEM VAZAMENTO, CORROSÃO INTERNA, E OUTRAS ALTERAÇÕES, ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, REFORÇADA E LACRADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. ALIMENTO QUE FORNEÇA EM 350G AS SEGUINTE VITAMINAS: VITAMINA A - 40MCG VITAMINA E -1MG VITAMINA B6 - 0,06 MG PRODUTO COMO REFERÊNCIA: ELEFANTE, ARISCO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. |
| 56 | 8114 | LT | 800 | EXTRATO DE TOMATE, 4,1 KG, EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO, PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE, SEM SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADA EM LATAS DE 4,100KG, DE FLANDRES, COM VERNIZ SANITÁRIO, RECRAVADAS, SEM ESTUFAMENTOS, SEM VAZAMENTO, CORROSÃO INTERNA, E OUTRAS ALTERAÇÕES, ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, REFORÇADA E LACRADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE |

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

| | | | | |
|----|------|----|------|--|
| | | | | IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. ALIMENTO QUE FORNEÇA EM 350G AS SEGUINTE VITAMINAS: VITAMINA A - 40MCG VITAMINAE - 1MG VITAMINA B6 - 0,06 MG PRODUTO COMO REFERÊNCIA: ELEFANTE OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. |
| 57 | 9187 | KG | 1000 | FARINHA DE MANDIOCA BIJU OBTIDO DA LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DA MANDIOCA (MANIHOT UTILÍSSIMA), PREVIAMENTE DESCASCADA, LAVADA E ISENTA DO RADICALCIANETO, DE MATERIAL TERROSO, DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS, DEVENDO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE 500G OU 1KG. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: YOKIE SELKA, OU RPODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. |
| 58 | 9190 | UN | 800 | FARINHA DE TRIGO 01KG Produto especial enriquecida com ferro e acido fólico,composição mínima de 75mcg de acido fólico e 2,1 de ferro, na porção de 50g. Contemglúten. Embalagem plástica atóxica devidamente rotulada conforme legislação vigente, contendo 01(um)kg reembalada em fardos contendo ate 30 (trinta) kg. Validademínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.Produutos de referência: Nita, Sol, Cristal ou produto similarou demelhor qualidade. |
| 59 | 1282 | LT | 400 | FARINHA LACTEA - FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, AÇÚCAR,LEITE EM PÓ INTEGRAL, VITAMINAS E MINERAIS, SAL E AROMATIZANTES. CONTÉM GLÚTEN.EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA CONTENDO 400(QUATROCENTOS) GRAMAS, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. |
| 60 | 16 | KG | 2500 | FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 - 1 KG - FEIJÃO CARIOCA ESPECIAL TIPO 1 - 1- Natural constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. A composição centesimal aproximada deverá ser: proteínas 20g, lipídios 1,6g eglicídios 60,8g. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária, saco plástico atóxico, transparente, termosoldado, resistente devidamenterotulado conforme legislação vigente, com peso líquido de 1(um)kg -Validade mínima de 06 (seis) meses e empacotamento não superior a (trinta) dias da entrega do produto. -O produto deve declarar marca, prazo de validade,número deregistro do produto no órgão competentee procedência, além de ser isento de impurezas, matéria terrosa,parasitas, detritos animais e vegetais. |
| 61 | 9193 | KG | 300 | FEIJÃO PRETO ESPECIAL 1 KG, TIPO I, NATURAL, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95 % DE GRÃOS INTEIROS, CORRESPONDENTE À VARIEDADE NO TAMANHO E COR. GRÃOS MADUROS, LIMPOSE SECOS. DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 01 A 02 KG, DEVIDAMENTE IMPRESSO AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI.SERÁ PERMITIDO O LIMITE DE 2% DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS, OBEDECENDO ÀPORTARIA 161 DE 24/07/87 - M.A. O CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO EMITIDO PELO ÓRGÃO OFICIAL DE ACORDO COM A LEI 6305 DE 15 DE DEZEMBRO DE 1975 E DECRETO LEI 82.110 DE 14 DE AGOSTO DE 1978 DEVERÁ SER ENTREGUE A DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR QUANDO SOLICITADO. -PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE06 MESES. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 40 (QUARENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. |
| 62 | 2821 | UN | 800 | FERMENTO BIOLÓGICO 0,125KG - Ingredientes: levedura Sacharomyces cerevisiae e agente de rehidratação monostearato de sorbitana. Odor e sabor característicos, aspecto de pó, escamas, grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis. Cor: do branco ao castanho claro. Na embalagem deve constar dados de |

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

| | | | | |
|----|-------|----|------|---|
| | | | | identificação do produto, data de fabricação, data de validade, número do lote e informação nutricional. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. |
| 63 | 3010 | UN | 300 | FERMENTO EM PO 250G, INGREDIENTES BÁSICOS: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCICO E BICARBONATO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMARIA LATA OU POTE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 250 (DUZENTOS E CINQUENTA) GRAMAS DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. |
| 64 | 9291 | KG | 400 | FÍGADO BOVINO. Víscera proveniente de animais de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, embifes finos ou tiras, aparados, separados por sacos de polietileno atóxico. Alimento fresco, refrigerado e NÃO congelado. Consistência firme, elástica e macia. Cheiro próprio. Deverá ser transportado em condições que preservem a qualidade. |
| 65 | 27422 | KG | 2000 | FILÉ DE PEIXE - TILAPIA - SEM ESPINHAS, SEM ESPINHOS, COURO, PELE, CONGELADO COM COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIO SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS; ACONDICIONADAS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, PESANDO APROXIMADAMENTE 150G POR UND, EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ROTULO, CARIMBO DE INSPEÇÃO C/AVAL MIN DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-9 (DEC. 12.486/78) E (MA. 2244/97) DEC. 30691 DE 19/03/52 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AO PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DE AGRICULTURA; UNIDADE DEVERA CONFERIR SE O PRODUTO ESTA CONFORME NOTA TECNICA 19/09-DPDC DEVE CONSTAR PESOLIVADO (ANTES DO CONGELAMENTO) E PESO BRUTO APÓS O CONGELAMENTO - PRODUTO DE REFERENCIA KI PEIXE OU PRODUTO SIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE |
| 66 | 27145 | LT | 500 | FÓRMULA INFANTIL P/ LACTENTES 800G - É uma fórmula infantil de partida, adicionada de prebióticos. Usada em crianças de 0(zero) a 6(seis) meses de idade. Para contribuir no tratamento nutricional da constipação, o leite deverá conter uma mistura de prebióticos 90% gs e 10% fos a uma concentração de 4gr/l. Informação Nutricional: Proteínas: 70% proteína do soro do leite 30% caseína. Gorduras: 97% gordura vegetal óleo de palma, óleo palmiste, óleo de canola, óleo de milho, lecitina de soja e 3% gordura láctea advinda da proteína do leite de vaca. Carboidratos: 100% lactose, prebióticos: 4gr / litro 90% galacto-oligossacarídeos 10% fruto-oligossacarídeos. Ingredientes: soro de leite desmineralizado, maltodextrina, lactose, leite em pó desnatado, oleína de palma, óleo de palma, óleo de canola, galacto-oligossacarídeo, óleo de milho, sais minerais citrato de cálcio, citratodepotássio, cloreto de potássio, cloreto de magnésio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, sulfato de manganês, iodeto de potássio, selenatodesódio, lecitina de soja, oligofrutossacarídeo, vitaminas vitamina c, taurina, niacina, vitamina e, pantotenato de cálcio, vitamina a, vitamina b6, vitaminab1, vitaminab2, ácido fólico, vitamina k, biotina, vitamina d, vitamina b12 el-camitina. Não contém glúten. Reconstituição: uma medida rasa de pó 4,43gr para cada 30ml de água morna, previamente fervida, correspondendo a uma diluição a 13,3% 13,3g em 90ml de água = 100ml. Osmolalidade: 279 mosm/kg de água na reconstituição a 13,4%. osmolaridade: 251 mosm/l de água na reconstituição a 13,4%. carga de soluto renal: 94 mosm/litro. Embalagem de 800G (Produto de referência: NANCOMFOR 1, APTAMIL1 ou produto similar e ou de melhor qualidade). |
| 67 | 22408 | LT | 500 | FORMULA INFANTIL SEGMENTO LACTANTE 800g - É uma fórmula infantil de seguimento, adicionada de prebióticos. Usada em crianças a partir dos 6 meses de idade. Para contribuir no tratamento nutricional da constipação, o leite deverá conter uma mistura de prebióticos 90% gs e 10% fos a uma concentração de 4gr/l. Informação Nutricional: Proteína: 40% proteína do soro do leite 60 % caseína. Gorduras: 97% gordura origem vegetal óleo de palma, óleo de palmiste, óleo de canola, óleo de milho, lecitina de soja. 3% gordura láctea advinda da proteína do leite de vaca. Carboidratos: 80% lactose 20% maltodextrina. Prebióticos: 4gr/litro 90% galacto-oligossacarídeos 10% fruto-oligossacarídeos. Ingredientes: soro de |

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

| | | | | |
|----|-------|----|------|--|
| | | | | leitedes mineralizado, maltodextrina, lactose, leite em pó desnatado, oleína de palma, óleo de palma, óleo de canola, galacto-oligosacarídeo, óleo de milho, sais minerais citrato de cálcio, citrato de potássio, cloreto de potássio, cloreto de magnésio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, sulfato de manganês, iodeto de potássio, selenato de sódio, lecitina de soja, oligofrutossacarídeo, vitaminas vitaminac, taurina, niacina, vitamina e, pantotenato de cálcio, vitamina a, vitamina b6, vitamina b1, vitamina b2, ácido fólico, vitamina k, biotina, vitamina d, vitamina b12 e l-carnitina. Não contém glúten. embalagem de 800G (Produtos como referência: NANCOMFOR 2, APTAMIL ou produto similar e ou de melhor qualidade). |
| 68 | 18919 | KG | 3000 | FRANGO SEMI-PROCESSADO, PEITO, SEM OSSO, SEM PELE, CORTADOS EM FILÉ, SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS: Descritivo do Produto: manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de -12° C (doze graus centígrados negativos) ou inferior. 1. Característica do Produto: Os cortes de aves congelados deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, não podendo apresentar mais que 6% de degelo / água. 1.1. Características Sensoriais: Aspecto: característico, não deverá se apresentar boso, amolecido, úmido ou pegajoso. Cor: uniforme e característico Cheiro/Odor: característico, sendo que a parte gordurosa não deve apresentar odor de ranço. Sabor: característico 1.2. Características Físico-químicas: Aditivos: ausência Proteína: 15% 1.3. Características Microbiológicas: Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS. 1.4. Características Microscópicas: O produto deverá seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, com rótulo estabelecimentos Registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). E deverá apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações: - denominação (nome) de venda do produto de origem animal: o nome do produto de origem animal deve ser indicado no painel principal do rótulo em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres. O tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para indicação da marca comercial ou logotipo caso existam; - lista de ingredientes: a lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados com função e nome e número de INS; - conteúdos líquidos: o(s) conteúdo(s) líquido(s) deve ser indicado(s) no painel principal do rótulo de acordo com o Regulamento Técnico Específico; - identificação da origem; - nome ou razão social e endereço do estabelecimento; - nome ou razão social e endereço do importador, no caso de produtos de origem animal importado; - carimbo oficial da Inspeção Federal ou Estadual - Categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial quando do registro do mesmo no DIPOA; CNPJ; - conservação do produto; - marca comercial do produto; - identificação do lote; - data de fabricação; - prazo de validade; - composição do produto; - indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. |
| 69 | 2697 | UN | 1000 | FUBA DE MILHO 1 KG. COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE ÁCIDO FÓLICO 60 MCG, E FERRO 1,5 NA PORÇÃO DE 40 G, CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO 01 (UM) KG. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E REEMBALADA EM FARDOS PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO ATÉ 30 (TRINTA) KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. |
| 70 | 18863 | UN | 1000 | GELATINA, 12g, SABORES VARIADOS INGREDIENTES: AÇÚCAR, GELATINA EM PÓ, MALTODEXTRINA, ÁCIDO CÍTRICO INS 330, SAL REFINADO, VÁRIOS AROMAS, CITRADO DE SÓDIO INS 331III, INS 123, NÃO CONTEM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO DE 390 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO DE 90G., PROTEÍNAS MÍNIMO DE 6G, GORDURAS TOTAIS 0G. |
| 71 | 9343 | KG | 100 | Inhame Extra A: Tubérculo limpo de elevada qualidade, selecionados e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações, cortes e lesões mecânicas ou provocadas por insetos ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra ou resíduo de fertilizante aderente à casca. Ausência de odor e sabor estranho, assim como parasitas e larvas. Quanto às características microbiológicas deve obedecer a legislação vigente. |

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

| | | | | |
|----|-------|----|-------|--|
| 72 | 4569 | UN | 40000 | IOGURTE 150 ML Bebida lácta, com polpa de fruta, em sabores diversos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Embalagem de 150 ml. Prazo de validade de no mínimo 45 dias a partir da entrega do produto. |
| 73 | 9285 | UN | 300 | KETCHUP TRADICIONAL - 390G. INGREDIENTES: TOMATE, VINAGRE, AÇÚCAR, GLICOSE, SAL, ESPESANTES PECTINA E GOMA XANTANA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, AROMATIZANTE E ESTABILIZANTE CLORETO DE CÁLCIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. VALOR ENERGÉTICO: 14 KCAL EM UMA PORÇÃO DE 12G. CARBOIDRATOS: 3,5G; SÓDIO 119MG, ZERO GORDURA TRANS. |
| 74 | 9358 | KG | 100 | Kiwi A: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões ANVISA. |
| 75 | 1034 | KG | 4000 | LARANJA PÊRA - LARANJA PÊRA - peso médio 200g procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes, Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer a padrões ANVISA, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. |
| 76 | 18864 | UN | 400 | LEITE CONDENSADO DE 01KG, PRODUTO QUE FORNEÇA 65KCAL EM UMA PORÇÃO DE 20G; 0G DE GORDURAS TRANS; 58MG DE CÁLCIO; 18MG OU QUANTIDADE MENOR A ESSA DE SÓDIO. |
| 77 | 2823 | PC | 300 | LEITE DE COCO 200 ML |
| 78 | 7 | LT | 350 | LEITE EM PÓ 400 GR. (PADRÃO NINHO INSTANTÂNEO). ou superior Leite integral, vitaminas (C, A e D) e pirofosfato férrico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. |
| 79 | 18867 | LT | 350 | LEITE EM PÓ SEM LACTOSE - Fórmula infantil especial, isenta de lactose, enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos. Para lactentes de 0 a 12 meses com intolerância à lactose. Produtos como referência: NAN, NINHO, APTAMIL ou produto similar ou de melhor qualidade. |
| 80 | 921 | L | 30000 | Leite pasteurizado 1 litro; HOMOGEINIZADO, Conservado entre 01 e 07 graus centígrados, tipo C; teor de matéria gorda mínimo de 3,0%; validade de 48 horas, da data da entrega, envasado em embalagens de saco de polietileno de baixa densidade; e suas condições deverão estar de acordo com o decreto (2.244, de 04/06/97), MERCOSUL. Unidade de fornecimento: SACO de 1,00 Litro. (Produto de referência: Leite Fazendeira ou produto similar ou de melhor qualidade). |
| 81 | 9345 | KG | 500 | Limão: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes a casca, isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA |
| 82 | 18918 | KG | 3000 | Linguíça Mista pura com ausência de características organolépticas (cheiro e cor). Alimento fresco, refrigerado e NÃO congelado, de origem frigorífica e não dematadouros clandestinos. |
| 83 | 9348 | KG | 1000 | Maçã Argentina - Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estejam isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA |

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

| | | | | |
|----|-------|----|------|--|
| 84 | 2593 | KG | 3000 | MAÇA GALA 165 Produto fresco com a ausência de oxidação (início de putrefação ou até mesmo machucados causados pelo transporte livre de fertilizantes). Bem desenvolvido, de tamanho médio, isento de larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. |
| 85 | 27719 | KG | 500 | MACARRÃO ESPAGUETE PCT. 500 GR. Produto de sêmola como ovos, vitaminado, composto de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. O produto deverá ser classificado como massa seca de formato espaguete, em conformidade com a legislação vigente (rdc 263 de 22/09/05 e decret012.486/78, da secretaria de saúde do estado de são Paulo (nta 49 - massas alimentícias ou macarrão). O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar se fermentado ou rançoso. Embalagem: em pacotes com 500 gr. Prazo de validade: mínima de 12 meses. - prazo de fabricação: produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. O produto deverá ter o selo da ABIMA. Produto de referência: Liane, Amália ou Cristal ou produto similar ou produto de melhor qualidade |
| 86 | 4561 | PC | 500 | Macarrão padre nosso de 500g. Produto de sêmola com ovos tipo parafuso. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamina A) adicionados com água submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 - Massas alimentícias ou macarrão). - Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. O produto deverá ter o selo da ABIMA. Produto de referência: (Amália) ou produto similar ou de melhor qualidade. |
| 87 | 9196 | UN | 8000 | MACARRÃO PARAFUSO OU PENNE, 500G - Produto de sêmola com ovos tipo parafuso. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 - Massas alimentícias ou macarrão). Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. O produto deverá ter o selo da ABIMA. Produto de referência: (Amália, Cristal) ou produto similar ou de melhor qualidade. |
| 88 | 4599 | UN | 200 | MAIONESE 500G É O PRODUTO INDUSTRIALIZADO A PARTIR DA EMULSÃO CREMOSA ESTÁVEL E HOMOGÊNEA DA ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, AMIDO MODIFICADO, AÇÚCAR, VINAGRE, SAL E OVOS PASTEURIZADOS, SEQUESTRANTE EDTA. FÓRMULA DEVIDAMENTE REGISTRADA. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA: CARBOIDRATO: 7,5%, GORDURA TOTAL ISENTA DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS: 30%, SÓDIO: 1.010MG. EMBALAGEM CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALADO EM TETRAPACK, BSNAGAS OU BALDE COM TAMPAS INVOLÁVEIS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 1KG. ROTULAGEM DENTRO DOS PADRÕES DA LEGISLAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 40 (QUARENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. APRESENTAR AMOSTRA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: QUERO, HELLMANS E LISA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. |
| 89 | 2993 | UN | 300 | MAIONESE DE 03 KG É O PRODUTO INDUSTRIALIZADO A PARTIR DA EMULSÃO CREMOSA ESTÁVEL E HOMOGÊNEA DA ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, AMIDO MODIFICADO, AÇÚCAR, VINAGRE, SAL E OVOS PASTEURIZADOS, SEQUESTRANTE EDTA. FÓRMULA DEVIDAMENTE REGISTRADA. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA: CARBOIDRATO: 7,5%, GORDURA TOTAL ISENTA DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS: 30%, SÓDIO: 1.010MG. EMBALAGEM CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALADO EM TETRAPACK, BSNAGAS OU BALDE COM TAMPAS INVOLÁVEIS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 3KG. ROTULAGEM DENTRO DOS PADRÕES DA LEGISLAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 40 (QUARENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. |



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

| | | | | |
|----|-------|----|------|--|
| | | | | APRESENTAR AMOSTRA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: QUERO, HELLMANS E LISA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. |
| 90 | 9349 | KG | 1000 | Mamão Formosa A: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura , devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica , por insetos e doenças que afetem suas características , não conter substância terrosa, sujidades , produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões ANVISA |
| 91 | 9354 | KG | 2000 | MANDIOCA IN NATURA DESCASCADA, PICADA E EMBALADA CONGELADA/RESFRIADA: Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor. Embalagem de 500g a 1 kg. Obedecer aos padrões da legislação vigente. Prazo de validade se resfriada: 07 dias Prazo de fabricação se resfriada: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 02 dias da data da entrega. Prazo de validade se congelada: 12 meses. Prazo de fabricação se congelada: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 dias da data da entrega. |
| 92 | 9350 | KG | 300 | Manga Palmer: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura , devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, apresentarem grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer a padrões ANVISA |
| 93 | 9351 | KG | 500 | Maracujá Azedo A : Produto procedente de uma planta sadia, destinado ao consumo in natura , devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor, próprios da variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica ou provocadas por insetos e doenças, não conter substância terrosa, sujidades, resíduos de fertilizantes e corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA |
| 94 | 15141 | UN | 800 | Margarina vegetal 1KG com sal. Livre de gorduras TRANS, oriunda de óleo vegetal comestível, contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio dentro dos padrões legais. Composição centesimal aproximada devida ser: proteínas 0,1g, lipídios 60 a 80g e glicídios 0,0g, 1.500 UI de vitamina A cremosa, com adição de sal, produzida e embalada dentro das normas que determinam a legislação. Validade mínima de 04 (quatro) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. O produto deverá ser entregue com o volume interno intacto, sem qualquer alteração física na consistência. Produto de referência: DELÍCIA ou produto similar ou produto de melhor qualidade. |
| 95 | 9352 | KG | 1000 | Melancia graúda: Redondo-comprida, Fruto sadio, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou doenças, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA |
| 96 | 9353 | KG | 200 | Melão Amarelo 10/11: peso médio 1200g Procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura , devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer aos padrões ANVISA |
| 97 | 2824 | PC | 500 | MILHO BRANCO P CANJICA 500 gr |

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

| | | | | |
|-----|-------|----|------|--|
| 98 | 8806 | UN | 400 | MILHO PARA PIPOCA 500 GR - GRÃOS GRAÚDOS E SADIOS, DA VARIEDADE AMARELA, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 500 G. PRAZODE VALIDADE: DE 04 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DEFABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. QUALIDADE PREMIUM. APRESENTAR AMOSTRA.PRODUTOS DE REFERÊNCIA: YOKIOU PRODUTO SIMILAROU DE MELHOR QUALIDADE. |
| 99 | 2825 | UN | 200 | MILHO VERDE C/ 280G - MILHO VERDE EM CONSERVA, EMBALAGEM DE 280G. PRODUTO QUE FORNEÇA EM UMA PORÇÃO DE 20G, 0(ZERO)% DE GORDURAS TOTAIS, SATURADAS E TRANS, QUE A FIBRA ALIMENTAR SEJA ACIMA OU IGUAL A 06G, E A QUANTIDADE DE SÓDIO SEJA MENOR OU IGUAL A 340MG. GRÃOSDE MILHO SELECIONADOS, ORIUNDOS DE PLANTAS SADIAS, PRODUZIDO E EMBALADO DENTRODOS PADRÕES LEGAIS CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMARIA:LATA COM PESO LÍQUIDO DE 285G, DEVIDAMENTE ROTULADA CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕESNUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, FABRICAÇÃO, CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA)DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. |
| 100 | 2534 | LT | 100 | MILHO VERDE EM CONSERVA 3,100 KG - MILHO VERDE EM CONSERVA, LATA DE 3,100KG, PRODUTO QUE FORNEÇA EM UMA PORÇÃO DE 20G, 0(ZERO)% DE GORDURAS TOTAIS, SATURADAS E TRANS, QUE A FIBRA ALIMENTAR SEJA ACIMA OU IGUAL A 06G, E A QUANTIDADE DE SÓDIO SEJA MENOR OU IGUAL A 340MG. GRÃOSDE MILHO SELECIONADOS, ORIUNDOS DE PLANTAS SADIAS, PRODUZIDO E EMBALADO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE.EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA COM PESO LÍQUIDO DE 3,100KG DEVIDAMENTE ROTULADA CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕESCOMO DATA DE VALIDADE, FABRICAÇÃO, CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. |
| 101 | 9363 | KG | 2000 | Milho verde in natura - Milho verde; sem palha; extra; in natura; de primeira (boa qualidade); tamanho coloração uniformes; procedentes de plantas genuínas e sadias, apresentando grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor e saborque são próprios da variedade. Isentos de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. |
| 102 | 4564 | LT | 200 | MISTURA PARA MINGAU SABOR ARROZ 400G FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. PRODUTO COMO REFERÊNCIA: MUCILON DE ARROZ OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE |
| 103 | 4565 | LT | 200 | MISTURA PARA MINGAU SABOR MILHO 400G FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAIS MINERAIS (FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, CARBONATO DE CÁLCIO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. PRODUTO COMO REFERÊNCIA: MUCILON DE MILHO. |
| 104 | 22422 | LT | 200 | MISTURA PARA MINGAU SABOR MULTI CEREAIS 400G - Farinha de arroz, açúcar, amido,saisminerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso,sulfato de zinco), vitaminas (vitamina c, niacina, vitamina e, ácido pantotênico, vitamina a, vitamina b1, vitamina b6, ácido fólico, vitamina d) e aromatizante vanilina. Contém glúten. Contém traços de leite. Produto como referência: Mucilonde Multi Cereais, ou produto similar ou de melhor qualidade. |
| 105 | 9286 | UN | 300 | MOLHO DE MOSTARDA - 200G, INGREDIENTES: VINAGRE, MOSTARDA, MILHO, AÇÚCAR, SAL, CÚRCUMA, PIMENTA-DO-REINO, NOZ-MOSCADA+1:65536 E CONSERVADOR BENZOATO DE SÓDIO. CONTÉM GLÚTEN. VALOR ENERGÉTICO: 06 KCAL EM UMA PORÇÃO DE 12G. CARBOIDRATOS: 1,5G; SÓDIO 72MG, ZERO GORDURA TRANS |

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

| | | | | |
|-----|------|----|--------|---|
| 106 | 8986 | UN | 100 | MOLHO DE SOJA, 500ML, MOLHO JAPONÊS - OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO DA SOJA E DE OUTROS CEREAIS COMO ARROZ E MILHO, PODE SER ADICIONADO DE OUTRAS SUBSTANCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS, NA FORMA LIQUIDA DE COR MARROM ESCURO; ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 276 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FRASCOS CONTENDO 500 ML. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE SEIS MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A30 (TRINTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. APRESENTAR AMOSTRA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: KIRIN, KITANO E SAKURA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. |
| 107 | 9364 | PC | 100 | Morango; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; com polpa firme e intacta; isentos de sujidades parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio ou transporte; e suas condições devem atender aos padrões ANVISA. |
| 108 | 4562 | KG | 500 | MORTADELA FATIADA PRODUTO FATIADO NO DIA DA ENTREGA (SADIA, PERDIGÃO) OU PRODUTO SIMILAR COM AUSÊNCIA DE TIRAS DE GORDURA, CONTENDO ROTULAGEM NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, REGISTRO DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. |
| 109 | 8879 | UN | 4000 | ÓLEO DE SOJA VEGETAL EMBALAGEM PET 900ML, LIVRE DE SOJA TRANSGÊNICA. PRODUTO ALIMENTÍCIO, ORIGINÁRIO DE SOJA, REFINADO DENTRO DE PADRÃO RIGOROSO DE QUALIDADE COM ABTENÇÃO DE ÓLEO CLARO, SEM CHEIRO, LEVE E SAUDÁVEL, DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS, DEVE CONTER NO MÍNIMO 0,3 MG. DE VITAMINA E E MÁXIMO DE 3 G. DE GORDURASATURADA NA PORÇÃO DE 13 ML. EMBALAGEM PRIMARIA TIPO PET PLÁSTICA CONTENDO 900 (NOVECIENTOS) ML. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERENCIA: SINHÁ, SOYA OU PRODUTO SIMILAR O DE MELHOR QUALIDADE. |
| 110 | 9288 | PC | 100 | ORÉGANO DESIDRATADO, PACOTE DE 500G. |
| 111 | 4605 | DZ | 1500 | Ovos: Brancos, de galinha, Grande. Manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais saudáveis. Isentos de sujidades, trincos e quebras na casca. Deposição recente e embalados em cartelas de 12 e 30 unidades, protegidos por filme de PVC, devidamente destacando o nome do produtor, carimbo do SIF ou SISP, data da embalagem e validade, tipo grande, assim como as condições de armazenamento. Podendo ser acondicionados em caixas de papelão com tampa. |
| 112 | 9284 | UN | 100 | PALMITO EM CONSERVA PALMITO DE AÇAÍ INTEIRO EM CONSERVA. de 500g PRODUTOS DE REFERÊNCIA: IMPERADOR, GOMES DA COSTA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. |
| 113 | 9489 | UN | 100000 | PÃO BRIOCHE, Pão de hambúrguer, 50g - 70g: Pão de hambúrguer; redondo, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso; composição mínima da massa 35,50g de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, 3,60g de açúcar, 2,8g de gordura vegetal, 0,70g de leite em pó; 0,70g de sal, 0,30g de reforçador, 19,50ml de água; 1,8g de fermento biológico, 0,05g de antimônio; pesando 50g por unidade; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, desde que declaradas. - Características gerais: Os produtos deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial: - Portaria 593, de 25/08/99; - Decreto 3.029, de 16/04/99; - Resolução RDC n 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; - Resolução RDC n 12, de 02/01/01, ANVISA/MS (padrões microbiológicos); - Resolução RDC n 175 de 08/07/03, ANVISA/MS (matéria macroscópica e microscópica); - Resolução RDC n 259 de 20/09/02, ANVISA/MS (rotulagem alimentos embalados); - Resolução RDC n 359, de 23/12/2003, ANVISA/MS (rotulagem porcos); - Resolução RDC n 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS (rotulagem IDR); - Resolução RDC n 40, de 08/02/2002, ANVISA/MS (glúten); - Resolução FNDE n. 26, de 14 de junho de 2013 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS: - Características organolépticas: - Aspecto: próprio - Cor: Própria - Odor: Próprio - Sabor: Próprio - Textura: Própria (encorpada) Características físico-químicas: em 100g Proteínas: 8g Carboidrato: 60g Lipídios: 2,8g Características microscópicas: - matéria |

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

| | | | | |
|-----|-------|----|--------|--|
| | | | | prejudicial a saúde humana, macroscópica e microscópica: ausência (crítico) - sujidades, parasitos e larvas: ausência (crítico) - elementos histológicos estranhos aoproduto: ausência (crítico) - Prazo de validade: O produto devera ter validade de 7(sete)dias. - Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 2 (dois) dias da data da entrega. - Embalagem: A embalagem do produto devera ser de material flexível, de plástico atóxico, vedada hermeticamente contendo um a dois kg de produto. Não deve ser embalado quente. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. |
| 114 | 5531 | UN | 15000 | PÃO DE MILHO 50g Unidade de 50g, fresco, macio, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica na hora da entrega. |
| 115 | 979 | KG | 3000 | PAO DE QUEIJO KG congelado produzido com os ingredientes: polvilho doce, queijo, ovos, leite, óleo vegetal e sal, com o rendimento de 4 pães em uma porção de 50g, onde o mesmo forneça na informação nutricional: 157 kcal, 17g de carboidrato, 2,6 g de proteínas, 8,7 g de gorduras totais, 0,2mg de sódio, 261 mg de cálcio, 75mg de ferro, 39mg de colesterol, 0,6 g de fibra alimentar, sem glúten e sem gordura trans, com peso unitário de 12,5 a 15 gramas. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. A embalagem primária deve ser de saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, pesando 01 ou 02kg, contendo prazo de validade e lote de forma indelével. A rotulagem deve seguir as exigências da vigilância sanitária. |
| 116 | 9487 | UN | 12000 | PÃO FRANCÊS 25G: Mini-pão; Francês; composição mínima da massa 21,0g de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, 0,1g de açúcar; 0,4g de sal, 0,2g de reforçador, 125 ml de água; 0,6g de fermento biológico, 02g de gordura vegetal; pesando 25g por unidade; Os produtos deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial: - Portaria 593, DE 25/08/99; - Decreto 3.029, DE 16/04/99; - Resolução RDC n 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; - Resolução RDC n 12, de 02/01/01, ANVISA/MS (padrões microbiológicos); - Resolução RDC n 175 de 08/07/03, ANVISA/MS (matéria macroscópica e microscópica); - Resolução RDC n 259 de 20/09/02, ANVISA/MS (rotulagem alimentos embalados); - Resolução RDC n 40, de 08/02/2002, ANVISA/MS (glúten); - Resolução FNDE n.26, de 14 de junho de 2013. - Prazo de validade: O produto devera ter validade de 7 horas. A embalagem primária do produto os Pães Francês 25 e 50 gramas deverão ser embalados em sacos plásticos atóxicos perfurados que permitam a respiração do produto; produto sujeito a verificação no ato da entrega. A embalagem secundária deverá ser adequada ao empilhamento recomendado, ou transportados em containers ou monoblocos na cor branca, no ato da entrega. |
| 117 | 9486 | UN | 160000 | PÃO FRANCÊS 50G: Pão; Francês; composição mínima da massa: 40g farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, 0,8g de sal; 0,4g de reforçador, 24 ml de água, 0,2g de açúcar; 1,2g de fermento biológico, 0,4g de gordura vegetal; pesando 50 gramas por unidade. Os produtos deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial: - Portaria 593, DE 25/08/99; - Decreto 3.029, DE 16/04/99; - Resolução RDC n 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; - Resolução RDC n 12, de 02/01/01, ANVISA/MS (padrões microbiológicos); - Resolução RDC n 175 de 08/07/03, ANVISA/MS (matéria macroscópica e microscópica); - Resolução RDC n 259 de 20/09/02, ANVISA/MS (rotulagem alimentos embalados); - Resolução RDC n 40, de 08/02/2002, ANVISA/MS (glúten); - Resolução FNDE n. 26, de 14 de junho de 2013. - Prazo de validade: O produto devera ter validade de 7 horas. Os pães francês de 50 gramas deverão ser embalados em sacos plásticos atóxicos perfurados que permitam a respiração do produto; produto sujeito a verificação no ato da entrega. |
| 118 | 2084 | KG | 5000 | PEITO DE FRANGO COM OSSO - PEITO DE FRANGO, carne in natura, apresentação com osso, resfriada, sem tempero, tipo 1 |
| 119 | 9365 | KG | 400 | Pepino Caipira Extra AA: Produto de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Próprios para o consumo, procedentes de plantas genuínas e sadias, apresentarem grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de enfermidades e lesão de origem mecânica ou produzida por insetos ou doenças. Isentos de terra, produtos químicos e corpos estranhos aderentes na casca, não estar desidratado, com fermento, com podridão. Sem umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: De acordo com a legislação vigente. Estarem isentos de sujidades, parasitas e larvas. |
| 120 | 18876 | UN | 300 | PEQUI EM LASCAS 500 GR, LASCAS DE PEQUI EM CONSERVA, ACONDICIONADOS EM VIDRO DE 500G. |
| 121 | 9367 | KG | 80 | Pimentão Amarelo extra AA: produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no |

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

| | | | | |
|-----|-------|----|------|---|
| | | | | tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA |
| 122 | 9366 | KG | 80 | PIMENTÃO VERDE-PRODUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURACÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULACÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVACÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORGIEM FÍSICA, MECÂNICA OU POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETAM SUAS CARACTERÍSTICAS. NÃO CONTE SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES Á SUPERFÍCIE DE CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADÕES ANVISA, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 CNNPA. |
| 123 | 9368 | KG | 80 | Pimentão Vermelho extra AA: produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA |
| 124 | 4611 | UN | 3000 | POLPA DE FRUTA 1KG SABOR ACEROLA - Polpa de Fruta 100% natural, contendo apenas polpa sem conservantes, no sabor (ACEROLA), embalada em embalagens plásticas (polietileno), congelada, de 1 kg (não fracionada), contendo as seguintes informações mínimas na embalagem: Data de fabricação, registro no M.A.P.A, valor calórico, carboidratos, fibra alimentar, sódio, gorduras, colesterol, cálcio e ferro, por porção. Necessário apresentar o registro do produto e estabelecimento junto ao ministério da agricultura pecuária e abastecimento (M.A.P.A), Ficha técnica e laudo bromatológico. Validade mínima de 03 (três) meses, contados da emissão de nota fiscal. Rendimento de aproximadamente 6 litros de Suco. |
| 125 | 4617 | UN | 5000 | POLPA DE FRUTA DE 1KG SABOR MARACUJA - Polpa de Fruta 100% natural, contendo apenas a polpa sem conservantes, no sabor (MARACUJÁ) embalada em embalagens plásticas (polietileno), congelada, de 1 kg (não fracionada), contendo as seguintes informações mínimas na embalagem: Data de fabricação, registro no M.A.P.A, valor calórico, carboidratos, fibra alimentar, sódio, gorduras, colesterol, cálcio e ferro, por porção. Necessário apresentar o registro do produto e estabelecimento junto ao ministério da agricultura pecuária e abastecimento (M.A.P.A), Ficha técnica e laudo bromatológico. Validade mínima de 03 (três) meses, contados da emissão de nota fiscal. Rendimento de aproximadamente 6 litros de Suco. |
| 126 | 22423 | KG | 5000 | POLPA DE FRUTA MORANGO - Polpa de Fruta 100% natural, contendo apenas a polpa sem conservantes, ultra congelada pasteurizada de Morango. Cor amarela, Sabor Característico da fruta, Aroma Característico Embalada em embalagens plásticas (polietileno), congelada, de 1 kg (não fracionada), contendo as seguintes informações mínimas na embalagem: Data de fabricação, registro no M.A.P.A, valor calórico, carboidratos, fibra alimentar, sódio, gorduras, colesterol, cálcio e ferro, por porção. O produto deve ser armazenado à temperatura de -18 C, com tolerância de cerca de 3 C. Validade mínima de 03 (três) meses, contados da emissão de nota fiscal. Rendimento de aproximadamente 6 litros de Suco. |
| 127 | 8975 | KG | 3000 | Polpa de Fruta, Caju, 01kg 100% natural, contendo apenas a polpa sem conservantes, ultra congelada pasteurizada de Caju. Cor amarela, Sabor Característico da fruta, Aroma Característico Embalada em embalagens plásticas (polietileno), congelada, de 1 kg (não fracionada), contendo as seguintes informações mínimas na embalagem: Data de fabricação, registro no M.A.P.A, valor calórico, carboidratos, fibra alimentar, sódio, gorduras, colesterol, cálcio e |

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

| | | | | |
|-----|-------|----|------|---|
| | | | | ferro, por porção. O produto deve ser armazenado à temperatura de -18 C, com tolerância de cerca de 3 C. Validade mínima de 03 (três) meses, contados da emissão de nota fiscal. Rendimento de aproximadamente 6 litros de Suco. |
| 128 | 8984 | KG | 3000 | Polpa de Fruta, Goiaba, 01kg 100% natural, contendo apenas a polpa sem conservantes, ultra congelada pasteurizada de Goiaba. Cor Vermelho Róseo, Sabor Característico da fruta, Aroma Característico. Embalada em embalagens plásticas (polietileno), congelada, de 1 kg (não fracionada), contendo as seguintes informações mínimas na embalagem: Data de fabricação, registro no M.A.P.A, valor calórico, carboidratos, fibra alimentar, sódio, gorduras, colesterol, cálcio e ferro, por porção. O produto deve ser armazenado à temperatura de -18 C, com tolerância de cerca de 3 C. Validade mínima de 03 (três) meses, contados da emissão de nota fiscal. Rendimento de aproximadamente 6 litros de Suco. |
| 129 | 8967 | KG | 2000 | Polpa de Fruta, sabor Manga 01kg 100% natural, contendo apenas a polpa sem conservantes, ultra congelada pasteurizada de Manga. Cor amarela, Sabor Característico da fruta, Aroma Característico. Embalada em embalagens plásticas (polietileno), congelada, de 1kg (não fracionada), contendo as seguintes informações mínimas na embalagem: Data de fabricação, registro no M.A.P.A, valor calórico, carboidratos, fibra alimentar, sódio, gorduras, colesterol, cálcio e ferro, por porção. O produto deve ser armazenado à temperatura de -18 C, com tolerância de cerca de 3C. Validade mínima de 03 (três) meses, contados da emissão de nota fiscal. Rendimento de aproximadamente 6 litros de Suco. |
| 130 | 9086 | KG | 600 | POLVILHO DOCE 01KG FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS. PRODUTO LIVRE DE MATÉRIA TERROSA E VEGETAL. |
| 131 | 8102 | KG | 4500 | PRESUNTO COZIDO - Presunto - ingredientes: carne suína, salmoura, amido, proteína isolada de soja, sal, açúcar, pimenta branca, proteína vegetal hidrolisada, aromas naturais de pimentas: vermelha, jamaica e preta, estabilizante polifosfato desódio (ins 4521), realçador de sabor glutamato monossódico (ins 621), antioxidante eritorbato desódio (ins 316), conservador nitrito de sódio (ins 250) e corante carmim (ins 120), carne mecanicamente separada de aves e miúdos de suínos. Sem glúten. O produto deverá ser fatiado no dia da entrega com ausência de tiras de gordura, Produto como referência SADIA, Perdígão ou produto similar ou de melhor qualidade. |
| 132 | 32504 | KG | 1000 | QUEIJO RALADO 1KG |
| 133 | 9087 | KG | 2000 | QUEIJO TIPO MUSSARELA. PRODUTO OBTIDO POR COAGULAÇÃO DO LEITE POR MEIO COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, COMPLEMENTADA OU NÃO PELA AÇÃO DE BACTÉRIAS LÁTICAS ESPECÍFICAS. O QUEIJO MOZARELA É UM QUEIJO GORDO DE MÉDIA UMIDADE DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIDADA NO REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJS. INGREDIENTES OBRIGATORIOS: LEITE E/OU LEITE RECONSTITUÍDO PADRONIZADO EM SEU CONTEÚDO DE MATÉRIA GORDA, CULTIVO DE BACTÉRIAS LÁTICAS ESPECÍFICAS, COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, CLORETO DESÓDIO. INGREDIENTES OPCIONAIS: LEITE EM PÓ, CREME, SÓLIDOS DE ORIGEM LÁCTEA, CASEINATOS, CLORETO DE CÁLCIO, ÁCIDOS CÍTRICOS, LÁCTICO, ACÉTICO OU TARTÁRICO. AS PRÁTICAS DE HIGIENE PARA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVEM ESTAR DE ACORDO COM O CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁTICAS, PRINCÍPIOS GERAIS DE HIGIENE DOS ALIMENTOS (CAC/VOL. 0A.1985). O LEITE A SER UTILIZADO DEVERÁ SER HIGIENIZADO POR MEIOS MECÂNICOS ADEQUADOS E SUBMETIDOS À PASTEURIZAÇÃO, OU TRATAMENTO TÉRMICO EQUIVALENTE PARA ASSEGURAR FOSFATASE RESIDUAL NEGATIVA (A.O.A.C. 15° ED. 1990,979.13,P823) COMBINADO OU NÃO COM OUTROS PROCESSOS FÍSICOS OU BIOLÓGICOS QUE GARANTAM A INOCUIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER IMPUREZAS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS DE QUALQUER NATUREZA. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES E QUATRO DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. REVESTIMENTO EM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE (PEBD), TIPO "DOY PACK", ATÓXICO, COM CAPACIDADE DE APROXIMADAMENTE 4KG. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO QUEIJO MOZARELA EM PEÇA DEVERÁ SER A VÁCUO, TIPO "CRYOVAC", TERMOFORMADA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICA, COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 4KG QUILOS DO PRODUTO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO QUEIJO MUSSARELA PEÇA DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, COM CAPACIDADE PARA 6 (SEIS) PEÇAS. O |

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

| | | | | |
|-----|-------|----|-------|--|
| | | | | <p>PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMações: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA E INGREDIENTES UTILIZADOS PARA A SUA ELABORAÇÃO. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE E/OU PRODUTOR, DO ENVASADOR E DO DISTRIBUIDOR, SE FOR O CASO) EXPRESSÃO: "INDÚSTRIA BRASILEIRA", SE FOR O CASO, POR EXTENSO OU ABREVIADA, INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO PARA MANTER O PRODUTO REFRIGERADO, VALIDADE DO PRODUTO REFRIGERADO, DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, NÚMERO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL, INDICAÇÃO DO LOCAL APROPRIADO PARA ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA. A IMPRESSÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DE LOTE PODERÁ SER EM "INK JET" OU CARIMBO SENDO ESTE ÚLTIMO, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL EQUERESISTA AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM. O CONTEÚDO LÍQUIDO NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA, DEVERÁ SER INDICADO EM FUNDO DO NÚMERO DE UNIDADES DO CONTEÚDO LÍQUIDO INDIVIDUAL DE CADA EMBALAGEM. NO RÓTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA, DEVERÁ CONSTAR AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO OU CONSERVAÇÃO DO PRODUTO ANTES E APÓS A ABERTURA DA EMBALAGEM, ASSIM COMO O PRAZO MÍNIMO PARA CONSUMO APÓS A ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA. QUEIJO MUSSARELA, FATIADA: LEITE DE VACA, EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, ROTULAGEM NUTRICIONAL, REGISTRO DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: QUEIJO MOZARELA GIROLANDA, EXCELENTE FATIAMENTO E FILAMENTO, INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁTICO, COALHO BOVINO, CLORETO DE CÁLCIO, CLORETO DE SÓDIO. TEOR DE SAL: 1,2% À 1,8%.</p> |
| 134 | 9373 | KG | 200 | <p>Quiabo Liso Extra AA : Produto de elevada qualidade, Devem apresentar grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto a coloração, tamanho, aroma e sabor que são típicos da variedade. Legumes próprios para o consumo devendo ser originários de plantas genuínas e sadias e serem de colheita recente. Estarem livres de lesão de origem mecânica ou provocadas por insetos ou doenças. Estarem livres de sujidades, produtos químicos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes na casca. Qualidade sanitária CONFORME LEGISLAÇÃO ANVISA.</p> |
| 135 | 1042 | UN | 250 | <p>RAPADURA - 500g PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE.</p> |
| 136 | 9370 | KG | 300 | <p>Repolho Roxo Extra: Hortaliça de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderente nas folhas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS : conforme legislação vigente. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> |
| 137 | 2692 | KG | 1500 | <p>Repolho Verde: Repolho branco, liso, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e corte. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> |
| 138 | 18897 | UN | 14000 | <p>Rosca Palito - ROSQUINHA COMPRIDA PEQUENA- UNIDADE DE 75G, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES, FEITO NO DIA DA ENTREGA, NÃO DEVE SER EMBALADA QUENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA NA HORADA ENTREGA. DE BOA QUALIDADE MACIA, FRESCA E AERADA. SERÃO REJEITADOS ROSQUINHAS MAL ASSADAS, QUEIMADAS, AMASSADAS, ACHATADAS E "EMBATUMADAS ASPECTO MASSA PESSADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS.</p> |
| 139 | 9371 | UN | 400 | <p>Rúcula: Hortaliça de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do</p> |

| | | | | |
|-----|-------|----|------|--|
| | | | | tamanho, aroma , core sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderente nas folhas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: conforme legislação vigente. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. |
| 140 | 8880 | KG | 1500 | SAL REFINADO EXTRA IODADO PCT. 01KG. BENEFICIADO E ISENTO DE SAIS DE CÁLCIO E MAGNÉSIO, IMPUREZAS ORGÂNICAS, AREIAS E FRAGMENTOS DE CONCHAS. O PRODUTO MOÍDO DEVERÁ PASSAR TOTALMENTE PELA PENEIRA NÚMERO 20. PRODUZIDO E EMBALADO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO CONTENDO 01(UM)KG DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E REEMBALADO EM FARDO PLÁSTICO RESISTENTE ATÓXICO CONTENDO ATE 30 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. |
| 141 | 18877 | KG | 1000 | SALSICHA, Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne frango, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, embutido em envoltório natural (sem corantes) e submetido a um processo térmico adequado. Deverá apresentar-se livre de gordura trans. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais, sendo permitida a utilização máxima de 4% de proteína vegetal. Poderá ser adicionado ao produto, desde que declarados, sais minerais que não compitam entre si em termo de biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativo) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Portaria 1002 SVS/MS, Portaria nº6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo, CVS-5/13, Instrução Normativa nº4/00 M.A.A, Resolução/FNDE/CD/N.38, de 16 de julho de 2009, art.17 inciso II. 1. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 1.1. GERAIS A salsicha deverá ser preparada com carne de ave em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens, não sendo permitida o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 gramas. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. ORGANOLÉPTICAS ANTES E APÓS A COCÇÃO: - aspecto: característico cor: característica, sem manchas pardacentes ou esverdeadas - odor: característico - sabor: característico - consistência/textura: característica 1.3.FÍSICO-QUÍMICAS: - Amido:máximo de 2,0% p/p (crítico) - Carboidratos totais: máximo de 7,0% p/p (somatória de amido máximo e açúcares totais) (crítico) - Umidade: máximo de 65,0% p/p(crítico) - Gordura: máximo de 20,0% p/p(crítico) - Proteína: mínimo de 12,0%p/p(crítico) - Cloreto de Sódio: máximo de 2,0% p/p(crítico) 1.4. MICROBIOLÓGICAS - Coliformes 45°C/g.....máximo 102 (crítico) - Estafilococcus Coagulase positiva/g..... máximo 102 (crítico) - Clostridium Sulfito Redutor a 46°C, máximo 102 (crítico) - Salmonella sp/25g, ausência (crítico) 1.5. MICROSCÓPICAS - matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica - ausência (crítico) - sujidades, parasitos e larvas - ausência (crítico) - tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses e cartilagens), ausência (crítico) - elementos histológicos estranhos ao produto ausência (crítico) - elementos histológicos identificadores da composição, presença (crítico) Observação: a. Deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos encontrados, devendo apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. b. Não deverá apresentar elementos histológicos de ingredientes estranhos ao produto e que NÃO fazem parte da relação de ingredientes constante no rótulo. c. Deverão constar no laudo também as informações de componentes/ingredientes constantes no rótulo do produto |

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

| | | | | |
|-----|-------|----|-------|---|
| | | | | <p>entregue pela empresa para análise. 1.6. PESQUISAS: - Nitrito - máximo de 0,015 g/100g - expresso em nitrito de sódio (crítico) - Nitrato - máximo de 0,030 g/100g - expresso em nitrito de sódio (crítico) - Corantes artificiais - ausência (crítico)</p> <p>1.7. OUTRAS: - Poderão ser efetuadas determinações de contaminação por microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto, ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares. 2. PRAZO DE VALIDADE: Validade mínima de 4 (quatro) meses da data de fabricação. 3. DATA DE FABRICAÇÃO: Data de fabricação até 40 (quarenta) dias da data da entrega. 4. EMBALAGEM: 4.1. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme coextrusado a base de nylon e polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido aproximado nominal do produto (nome do produto e marca); - identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); - data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento número do lote; - lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; - conteúdo líquido; - condições de armazenamento, instruções de conservação e consumo; - empilhamento máximo (na embalagem secundária); - carimbo do SIF; - número de registro do produto no órgão competente. 6. TRANSPORTE O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros refrigerados, em condições que preservem as características do alimento congelado (-12°C) e a qualidade do mesmo quanto às características do alimento físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou consistência anormal com indícios de fermentação. Embalagem transparente devidamente acondicionada em pacotes de aproximadamente 03 kg à 05 kg, com identificação do SIF, data de fabricação e validade do produto. Embalagem com lacre original do fabricante. Produtos de referência: Aurora, Sadia, Perdigão ou pro</p> |
| 142 | 18871 | LT | 800 | SARDINHA EM CONSERVA 90 GR. (COQUEIRO) OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE, QUE SEJA CONSERVADO EM MOLHO DE TOMATE. |
| 143 | 8900 | UN | 1000 | Suco em garrafa 500 ml CAJU ou produto similar à essas características citadas abaixo. Produto concentrado contendo: água, suco do caju concentrado, conservante benzoato de sódio e anidrido sulfuroso, acidulante ácido cítrico. Rendimento de aproximadamente 05 (cinco) litros. Embalagem primária tipo pet plástica, contendo 500 (quinhentos) ml devidamente rotulada conforme legislação vigente e reembalada em fardo plástico, contendo 12 (doze) embalagens primárias. A porção de 20ml deve fornecer 9kcal, 23mg de vitamina C, 1,7g de Carboidrato e 7mg de sódio. O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 15 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. Produtos de referência: MAGUARY, ou produto similar ou de melhor qualidade. |
| 144 | 8908 | UN | 1000 | Suco em garrafa, MARACUJÁ, 500ml ou produto similar à essas características citadas abaixo. Produto concentrado contendo: água, suco do maracujá concentrado, conservante benzoato de sódio e anidrido sulfuroso, acidulante ácido cítrico. Rendimento de aproximadamente 05 (cinco) litros. Embalagem primária tipo pet plástica, contendo 500 (quinhentos) ml devidamente rotulada conforme legislação vigente e reembalada em fardo plástico, contendo 12 (doze) embalagens primárias. A porção de 20ml deve fornecer 9kcal, 23mg de vitamina C, 1,7g de Carboidrato e 7mg de sódio. O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 15 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. Produtos de referência: MAGUARY, ou produto similar ou de melhor qualidade. |
| 145 | 18872 | UN | 35000 | SUCO EM PÓ (TIPO TANG) 25G OU PRODUTO SIMILAR A ESSAS CARACTERÍSTICAS CITADAS ABAIXO. PRODUTO QUE RENDE 01L POR 25G, FORNECENDO VITAMINAS A, C, FERRO E 1% DE POLPA DESIDRATADA. |
| 146 | 9375 | KG | 5000 | Tomate Maduro Extra AA: Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo In Natura ou como ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e conservar as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Estar livre de quaisquer lesões de origem mecânica ou causadas por insetos e doenças. Não conter terra, sujidades, produtos químicos e corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor |



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

| | | | | |
|-----|-------|----|-----|--|
| | | | | estranhos,estarem livres de resíduos de fertilizantes. Isento de parasitas e larvas. Tamanho médio e uniforme. Ponto de maturação conforme orientação do Departamento Gestor. Características sanitárias conforme legislação vigente. |
| 147 | 9290 | KG | 250 | TRIGO PARA QUIBE. ORIUNDO DE GRÃOS RIGOROSAMENTE SELECIONADOS DO CEREAL TRIGO ,FRAGMENTADOS, DEVENDO ESTAR LIMPOS, SECOS, SADIOS, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA,PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. PRODUZIDO E EMBALADO CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES HERMETICAMENTE FECHADOS,CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 500 GRs. DE PRODUTO E ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADOS. PRAZO DEVALIDADE: MÍNIMA DE SEIS MESES. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TERDATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 40 (QUARENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. MARCASPRÉ-APROVADAS: YOKI, ZEI E SIAMAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE. |
| 148 | 9376 | KG | 500 | Vagem Macarrão Curta Extra AA: Elevada qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o uso na culinária, devendo ser procedentes de vegetais genuínos e sadios, serem frescas, de colheita recente , abrigadas dos raios solares e apresentar um estágio ideal de desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma , cor, sabor (maturação). Estarem livres de terra aderente, assim como sujidades, parasitas e larvas. Ausência de umidade externa anormal, odores e sabores estranhos, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderentes à casca. |
| 149 | 18873 | UN | 200 | VINAGRE DE LIMÃO SEM ALCOOL 750 ML |

b) Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, a qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado em cada uma das Unidades de Ensino requisitantes.

c) Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

3.1 - Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- embalagem original e intacta,
- data de fabricação,
- data de validade,
- peso líquido,
- Número do Lote,
- Nome do fabricante.
- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber,

4 - DA FISCALIZAÇÃO

a) A Secretaria Municipal de Educação, através da Nutricionista responsável de cada unidade escolar, será responsável pela fiscalização do fornecimento dos produtos, observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade e marca dos produtos contratados).

b) A Nutricionista da SECRETARIA DE EDUCAÇÃO realizará visita de rotina no local de armazenamento/produção dos gêneros a serem fornecidos pela



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

contratada, para supervisão das atividades e verificação de boas práticas conforme legislação sanitária vigente, podendo solicitar adequações caso necessário, estipulando prazos para as devidas correções.

c) Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

5 – DA APROVAÇÃO DOS PRODUTOS

Os gêneros alimentícios deverão ser devidamente atestados pela SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, após a aprovação pela nutricionista da unidade de ensino, sem o qual não será permitido nenhum pagamento.

6 - DA ENTREGA DOS PRODUTOS – LOCAL E PERIODICIDADE

6.1 – Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino que compõem as Regiões do Município DE SÃO SIMÃO e DISTRITO DE ITAGUAÇU.

6.2 - A Secretaria Municipal de Educação fornecerá o cronograma de entrega, que deverá ser assinada em conjunto com a nutricionista da Equipe, a qual deverá se identificar através de seu carimbo e assinatura.

6.3 – Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

- Hortifrutigranjeiros – semanalmente,
- Derivados lácteos e refrigerados, semanalmente,
- Produtos de panificação, de acordo com cardápio,
- Carnes e derivados e produtos congelados, quinzenalmente, e,
- Alimentos Estoque-Seco (não-perecíveis), mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da Unidade.

6.4 - Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

7 - DO PAGAMENTO

7.1 – O pagamento será realizado mediante emissão de nota fiscal eletrônica, até o dia 30 (trinta) dias do mês subsequente após a entrega e aceitação dos produtos, com o devido ateste da Nota Fiscal.

8 – DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

8.1 – A Ata de Registro de Preços tem validade de 12 (doze) meses.

9 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1 - Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino que compõem cada Região Administrativa do Município de SÃO SIMÃO GOIAS e DISTRITO DE ITAGUAÇU, que serão responsáveis pela conferência dos gêneros no ato do recebimento, que informarão à SECRETARIA DE EDUCAÇÃO eventuais



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

inconsistências. Os produtos entregues deverão estar em conformidade com a Autorização de Fornecimento emitidas, pela superintendência de compras, de datas, pesos e quantidades estabelecidos pela Secretaria Municipal de Educação.

9.2 – As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente.

9.3 – Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão tipo baú específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.

9.4 – Os gêneros de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerados, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega.

9.5 – Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, não sendo permitido o transporte de hortifrúteis em caixas de madeira ou papelão, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico.

9.6 - Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

9.7 – Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 01 (um) dia útil, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

9.8 – A contratada deverá emitir relatório trimestral de venda dos gêneros alimentícios.

9.9 - Demais obrigações em conformidade com a Lei 8.666/93 e demais legislações pertinentes.

10 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1 - Efetuar os pagamentos à CONTRATADA, na forma estabelecida do edital e no contrato;

10.2 - Rejeitar os produtos que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante;

10.3 - Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares à execução dos serviços ora licitados;

10.4 - Notificar a contratada, por escrito, de quaisquer irregularidades que venham a



ESTADO DE GOIÁS
Prefeitura Municipal de São Simão

ocorrer, em função da prestação dos serviços.

10.5 - Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência.

DIVINO ANTONIO NOGUEIRA
Secretário Municipal de Educação



ESTADO DE GOIÁS
Prefeitura Municipal de São Simão

ANEXO II

**MODELO DE DECLARAÇÃO – ATENDIMENTO AO INCISO XXXIII, ARTIGO 7º
DA CF**

Local, _____ de _____ de 2020.

À Comissão de Licitação

Referente ao edital de Pregão: ____/2020.

(Nome da Empresa), CNPJ/MF N.º., sediada, (Endereço Completo). Declaro que não possuímos, em nosso Quadro de Pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, em observância à Lei Federal nº 9854, de 27.10.99, que altera a Lei nº 8666/93.

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS.: 1). Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.

2). Se a empresa licitante possuir menores de 14 anos aprendizes deverá declarar essa condição.



ESTADO DE GOIÁS
Prefeitura Municipal de São Simão

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE NÃO IMPEDIMENTO

Local, _____ de _____ de 2020.

À Comissão de Licitação

Referente ao edital de Pregão: ____/2020.

DECLARAÇÃO

Declaramos, sob as penas da lei, que esta proponente não incorre em quaisquer das seguintes situações:

- a). Ter sido declarada inidônea por ato do Poder Público;
- b). Ter sido apenada com suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, nos últimos dois anos;
- c). Impedida de licitar, de acordo com o art. 9º da Lei Federal n. 8.666/93 e suas alterações.

Nos termos do art. 55, inc. XIII da Lei n. 8.666/93 e suas alterações, comprometemo-nos a informar a ocorrência de fato superveniente impeditivo da habilitação e qualificação exigidas no edital.

_____, _____ de _____ de _____.

Representante Legal

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

ANEXO IV

DECLARAÇÃO

(Nome da Empresa) CNPJ/MF Nº _____, sediada
_____ (Endereço Completo) declara, sob as
penas da lei, conforme art. 4º, inciso VII, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002,
que está ciente e cumpre plenamente os requisitos da habilitação e entrega os
envelopes contendo a indicação do objeto e do preço oferecidos.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

**OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa
proponente e carimbada com o número do CNPJ.**



ESTADO DE GOIÁS
Prefeitura Municipal de São Simão

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ACEITAÇÃO DO EDITAL

PREGÃO PRESENCIAL N. ____/____

PROCESSO N. ____/____

DECLARAÇÃO

Empresa..... inscrito no CNPJ N....., DECLARA, sob as penas da lei, a aceitação das condições do presente edital e especialmente as fixadas pela Lei nº 8.666/93.

_____, ____ de _____ de _____

Representante Legal
(Com carimbo da empresa)

OBS: Esta declaração deverá ser feita em papel timbrado da empresa.



ESTADO DE GOIÁS
Prefeitura Municipal de São Simão

ANEXO VI
MODELO DE DECLARAÇÃO – SOMENTE PARA MICRO E PEQUENAS
EMPRESAS

_____ (NOME DA EMPRESA) _____, CNPJ
Nº _____, com sede _____, (endereço completo) por
intermédio de seu representante legal, para fins de participação no Pregão
Presencial nº ____/2020, DECLARA expressamente, sob as penalidade cabíveis, que
:

A) Encontra-se enquadrada como empresa de Micro e Pequeno Porte, nos termos
do art. 3º da Lei Complementar 123/2006.

B) Tem conhecimento dos Artigos 42 a 45 da Lei Complementar 123/2006, estando
ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores impeditivas de tal
habilitação e que não incide nos impedimentos do § 4º do art. 3º da Lei
Complementar 123/2006.

_____, _____ de _____

(Assinatura do representante legal)

Nome ou carimbo do declarante: _____

Cargo ou carimbo do declarante: _____

Nº da cédula de identidade: _____

Telefone, fax e e-mail para contato: _____



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

ANEXO VII

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

PREGÃO PRESENCIAL nº. ____/2020

OBJETO: Contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela secretaria municipal de educação, para atender os estudantes da rede municipal de educação.

Proponente: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

Bairro: _____

CEP: _____ Cidade: _____ Estado: _____

Telefone: _____ Fax: _____ E-mail: _____

| Item | UND | QTD | Descrição | Marca | Vlr. Un | Vlr. Total |
|------|-----|------|---|-------|---------|------------|
| 1 | KG | 200 | Abacate Fortuna A: Fruto destinado ao consumo in natura , devendo se apresentar fresca, uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte e a manipulação, mantendo as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentar lesões mecânica ou provocadas por insetos , não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e livres de resíduos de fertilizantes. | | | |
| 2 | PÇ | 600 | Abacaxi Perola A: Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura , estar fresca e com uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, possuir grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte , mantendo a qualidade ideal para o consumo mediato e imediato. Estar isentas de lesões mecânicas ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos de fertilizantes. | | | |
| 3 | KG | 1500 | Abóbora Cabotiá: É o fruto, poupa ou semente, utilizada como alimento em seu estado natural. Classificação de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. A moranga própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características Microbiológicas deve obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. | | | |
| 4 | KG | 500 | Abobrinha brasileira Extra AA : peso médio 470g. Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fotopatológicas Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características Microbiológicas deve obedecer a | | | |

| | | | | | | |
|----|----|------|--|--|--|--|
| | | | legislação correspondente . Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. | | | |
| 5 | PC | 300 | AÇAFRÃO DA TERRA, AÇAFRÃO (CÚRCUMA) PURO E MOÍDO, PACOTE DE 100g. | | | |
| 6 | UN | 700 | Acelga Extra: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estejam livres de folhas externas sujas de terra aderente; estejam isentas de umidade externa anormal, odor 9 / 30 e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente. | | | |
| 7 | UN | 800 | Achocolatado em pó de 02kg - Produto em pó vitaminado. Composição mínima: açúcar e cacau em pó alcalino lecitinado, maltodextrina, leite em pó, sal refinado, aroma artificial de baunilha, ferro, iodo, vitaminas A, C, B1, B2, B6, B12, D, PP, proteínas mínima de 4%, lipídios ate 3%, carboidratos máximo de 90%, umidade ate 3%, resíduo mineral fixo ate 1,20% e valor calórico total máximo de 400 Kcal, não contém glúten. Embalagem primária em saco de polietileno leitoso atóxico, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e horizontal contendo 02 (dois)kg e devidamente fechada com fita adesiva plástica. Rendimento mínimo de 40 porções de 200ml por quilo. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Porção de 20g = 80kcal. Produto de referência: Achocolatado (Toddy, Nescau) ou produto similar ou melhor qualidade a essas características citadas. | | | |
| 8 | UN | 1000 | AÇUCAR 05 KG -Açúcar -Contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. -Embalagem primária transparente,incolor, termossoldado contendo 05 (cinco) kg líquidos, devidamente rotulados respeitando a legislação vigente e reembalado em fardo termossoldado, resistente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | | | |
| 9 | KG | 300 | AÇUCAR REFINADO 1KG, AÇÚCAR REFINADO DE ORIGEM VEGETAL, SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR, APRESENTANDO-SE SOB COLORAÇÃO CLARA E UNIFORME, COM ASPECTO, COR E CHEIRO PRÓPRIOS E SABOR DOCE.,TEOR DE SACAROSE MÍNIMO DE 99,3% PARAP, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 0,3% PARAP, ISENTO DE SUJIDADES E PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, ACONDICIONADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO COM 1KG; VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA.PRODUTO DE REFERÊNCIA,UNIÃO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | | | |
| 10 | UN | 1000 | Alface Crespa EXTRA: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar uniformidade no tamanho, aroma e cor, típicos da variedade. Nada que altere a sua conformação e aparência típica. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estejam livres de insetos e enfermidades assim como de danos por eles provocados; estejam livres de folhas externas sujas e de terra aderente; | | | |

| | | | | | | |
|----|----|------|--|--|--|--|
| | | | estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões impostos pela legislação vigente. Não apresentar parasitas e larvas. | | | |
| 11 | KG | 700 | Alho Tipo 6 : peso médio 40g. Estrangeiro ou Nacional, Classificação Graúdo sem defeito suficientemente desenvolvido, com aspecto e sabor característico, uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes edentes chochos ou brotados. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, insetos ou parasitas, umidade, terra e de resíduos de fertilizantes . Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer legislação cabível. | | | |
| 12 | KG | 3000 | ALMÔNDEGA BOVINA (CARNE DE 2ª MAGRA, contendo 15 a 20 gramas cada unidade, obtidas pela mistura de carne bovina moída adicionada de temperos (exceto pimenta), farinha de rosca e proteína vegetal na quantidade máxima de 4% conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Almôndega do Ministério da Agricultura manipulado em condições higiênicas satisfatórias, sob processo tecnológico adequado. Acondicionada em sacos de polietileno atóxico, resistente, termossoldado. | | | |
| 13 | KG | 100 | AMENDOIM GRÃOS GRAÚDOS, LIMPOS, CRU, COM PELE, RIGOROSAMENTE SELECIONADOS PARA USO EM CULINÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. MATERIAL ORIUNDO DE SAFRA RECENTE. EMBALAGEM: PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 500G E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS PORTARIAS 172 DE 22/9/03 E 264 DE 15/10/02 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 04 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: ZEI, SIAMAR, YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE. | | | |
| 14 | UN | 500 | AMIDO DE MILHO 1KG. O amido deve ser fabricado a partir de matérias primas, saíse limpo, isentas de matéria terrosa e de parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. embalagem caixa contendo 1000 gramas, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Produto de referência, Maisena ou produto similar ou de melhor qualidade. | | | |
| 15 | PC | 5000 | ARROZ AGULHINHA LONGO FINO TIPO 1 (A 6 MM COMPR. E MAX. DE 1,85 MM DE ESPESURA). ESPECIAL, BENEFICIADO, POLIDO, PROCEDÊNCIA NACIONAL E SER DE SAFRA CORRENTE, LIMPO, GRÃOS INTEIROS MÍNIMO DE 90%, UMIDADE MÁXIMA DE 14%, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, BIOLÓGICAS E DA EMBALAGEM DEVEM OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SELECIONADO ELETRONICAMENTE GRÃO A GRÃO, NÃO SENDO NECESSÁRIO LAVAR OU ESCOLHER PARASUA PREPARAÇÃO. PRODUTO NATURAL SEM ADIÇÃO DE ELEMENTOS QUÍMICOS (AGROTÓXICO). O PRODUTO DEVE | | | |

| | | | | | | |
|----|----|------|---|--|--|--|
| | | | <p>CONTER NA PORÇÃO DE 50 G: O MÍNIMO DE 160 KCAL, 37G CARBOIDRATOS,03GPROTEÍNA, 0G DE GORDURAS TOTAIS, 0G DE GORDURAS SATURADAS, 0G DE COLESTEROL,0,5GDE FIBRA ALIMENTAR, 08 MG DE SÓDIO, 20MG DE CÁLCIO, 0,5MG DE FERRO, 35MG DE POTÁSSIO, 50MG DE FÓSFORO, 10MG DE MAGNÉSIO, 0,3MG DE MANGANÊS, 0,4MG DE ZINCOE VITAMINAS B3 0,90, B5 0,29, B6 0,05. O PRODUTO DEVE DECLARAR MARCA, PRAZO DEVALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PROCEDÊNCIA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 05(CINCO)KG DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO COMO REFERÊNCIA DANIELA,CRISTAL, COCAL OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.</p> | | | |
| 16 | UN | 200 | <p>AVEIA EM FLOCOS 500 GR FLOCOS MÉDIOS, OS FLOCOS DE AVEIA DEVEM SER FABRICADOS COM PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DECONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS FLOCOS DE AVEIA QUE APRESENTAR ODOR OXIDADO E/OU DE MOFO. OS CEREAIS PODEM SER POLIDOS E LUSTRADOS COM GLICOSE, ÓLEOS VEGETAISCOMESTÍVEIS, TALCO OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS COMESTÍVEIS, DESDE QUE O ACRÉSCIMO DEPESO NÃO EXCEDA DE 0.5 %. NÃO PODEM SER UTILIZADOS NO SEU POLIMENTO OU BRILHO, ÓLEOS MINERAIS OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS RESINOSAS OU GRAXAS NÃO COMESTÍVEIS. OS CEREAISE OS PRODUTOS DERIVADOS DE CEREAIS INCLUÍDOS NESTA NORMA, NÃO PODEM TER MAISDE15% DE UMIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO, DE 500G EA EMBALAGEMSECUNDÁRIA PODERÁ SER DE PAPELÃO, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM ARDC 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTODEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃOPODERÁ TERDATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: QUAKER, YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.</p> | | | |
| 17 | UN | 200 | <p>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 750 ML. Óleo comestível; azeite de oliva; extra virgem; 1% acidez máxima; isento de ranco e substancias estranhas; validade mínima10. meses a contar da entrega, frasco vidro com 750 ml; embalado em caixa de papelão; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 270 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela Anvisa. Produto de primeira qualidade. Produtos de referência: andorinha, galo ou produto similar ou de melhorqualidade.</p> | | | |
| 18 | KG | 1000 | <p>BANANA DA TERRA- ORIUNDO DE PALNTAS SADIAS,DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA",</p> | | | |

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

| | | | | | | |
|----|----|------|--|--|--|--|
| | | | DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DE VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE, CONSERVANDO-SE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS AFETANDO SUA APRÊNCIA, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/79 CNNPA. | | | |
| 19 | KG | 1500 | Banana Maçã: peso médio 95g. Originário de planta sadia, destinado ao consumo in natura, estar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor característicos das variedades, com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e armazenamento, permanecendo adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem lesões provocadas por insetos, doenças ou mecânicas, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não empedrada, tamanho médio e uniforme. | | | |
| 20 | KG | 400 | Banana Nanica Climatizada peso médio 160g., oriunda de plantas sadias, destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. | | | |
| 21 | KG | 6000 | Banana Prata - Oriundo de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos afetando sua aparência, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. | | | |
| 22 | KG | 2000 | Batata Beneficiada Lisa Especial: Tamanho uniforme. Tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser decolheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Quanto às características microbiológicas deve obedecer a | | | |

| | | | | | | |
|----|----|------|--|--|--|--|
| | | | legislação vigente. | | | |
| 23 | KG | 250 | Batata Doce Amarela Extra AA: Tubérculo de elevada qualidade, selecionados e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações, cortes e lesões mecânicas ou provocadas por insetos ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra ou resíduo de fertilizante aderente à casca. Ausência de odor e sabor estranho, assim como parasitas e larvas. Quanto as características microbiológicas deve obedecer a legislação vigente. | | | |
| 24 | KG | 250 | BATATA PALHA - INGREDIENTES: BATATA, GORDURA VEGETAL, SAL REFINADO IODADO. PACOTE DE 800 g. | | | |
| 25 | KG | 200 | Berinjela Extra AA: Quando constituída por legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência. | | | |
| 26 | KG | 500 | Beterraba Extra AA- Tamanho uniforme: Tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem de colheita recente; serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estarem livres de enfermidades; estarem livres de terra aderente à casca; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes, a polpa deverá estar intacta e limpa; quanto as características Microbiológicas, os tubérculos deverão obedecer a legislação vigente. Não deverá apresentar sujidades, parasitas e larvas. | | | |
| 27 | PC | 1250 | BISCOITO ÁGUA E SAL, PACOTE COM 800G. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E/OU AMIDO E/OU FÉCULA, ÓLEO VEGETAL E/OU GORDURA VEGETAL. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICA: GORDURA TRANS (MÁXIMO): 0,2G EM 30G DO PRODUTO, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003 - ANVISA E RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003 - ANVISA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME BIO-ORIENTADO POLIPROPILENO OU POLIETILENO, ATÓXICO, CONTENDO 800G DO PRODUTO, CONTENDO NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, Nº DO LOTE, MARCA DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, Nº DO LOTE, MARCA DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: MABEL, TOSTINES OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | | | |
| 28 | PC | 1000 | Biscoito tipo maisena. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou amido e/ou | | | |

| | | | | | | |
|----|----|------|--|--|--|--|
| | | | <p>fécula, açúcar e/ou açúcar invertido, óleo vegetal e/ou gordura vegetal, sal, fermento químico, aditivos permitidos na legislação e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Característica Físico-Química: Gordura trans (máximo): 0,2g em 30g do produto, conforme Resolução RDC n 359, de 23/12/2003 - ANVISA e Resolução RDC n 360, de 23/12/2003 - ANVISA. Embalagem Primária: filme Bio-orientado Polipropileno ou Polietileno, atóxico, contendo 200g a 800g do produto, contendo nome e endereço do fabricante, n do lote, marca do produto, data de validade, ingredientes e informação nutricional. Embalagem secundária: reembalados em caixas de papelão reforçado, contendo nome e endereço do fabricante, ndo lote, marca do produto, data de validade. Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 06 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. Apresentar amostra. Apresentar FICHA TÉCNICA autenticada. Produtos de Referência: Mabel, Marilan ou produto similar ou de melhor qualidade.</p> | | | |
| 29 | PC | 4000 | <p>BOLACHA ROSQUINHA, PACOTE COM 800G, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM ANTA 48 (DECRETO 12.486/78), COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDOFÓLICO, COM GLÚTEN, SEM GORDURA TRANS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM PRIMAÁRIA DE PACOTES COM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, RESISTENTES, ATÓXICO, LACRADO, CONTENDO 800G. EMBALAGEM SECUNDARIA DE CAIXA DE PAPELÃO TIPO DUPLEX, REFORÇADAS E RESISTENTES COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA, PESANDO NO MÍNIMO 05 KG Á 10 KG. COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 08 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. PRODUTO COMO REFERÊNCIA, MABEL OU PRODUTOS SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p> | | | |
| 30 | KG | 300 | <p>Brócolis Extra: É a parte geralmente verde das hortaliças, utilizada como alimento em seu estado natural. Esta classe será constituída por brócolis de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e a sua aparência. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, devesse obedecer a legislação vigente.</p> | | | |
| 31 | UN | 300 | <p>CALDO DE GALINHA 1 KG - Farinha de trigo, amido de milho, gordura vegetal, glutamato monossódico, proteína vegetal hidrolisada, frango em pó, cebola e alho em pó, salsa em flocos, inosinato, aipo, curcuma e corante natural caramelo, contem glúten. Embalagem primária: saco de polietileno leitoso contendo 01 (um) kg. devidamente rotulado conforme legislação vigente e reembalado em caixa de papelão reforçado contendo 10 (dez) kg. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.</p> | | | |
| 32 | PC | 50 | CAMOMILA IN NATURA PARA CHÁ 50G | | | |
| 33 | UN | 40 | CANELA EM CAVACO, PRODUTO COM PACOTE DE 01KG. | | | |

| | | | | | | |
|----|----|-------|--|--|--|--|
| 34 | KG | 100 | <p>CARA EXTRA A: TUBÉCULO LIMPO DE ELEVADA QUALIDADE, SELECIONADOS E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DE VARIEDADE COM UNIFORMIDADES NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR INSETOS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA OU RESÍDUO DE FERTILIZANTE ADERENTE À CASCA. AUSÊNCIA DO ODOR E SABOR MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 CNNPA.</p> | | | |
| 35 | KG | 2000 | <p>CARNE BOVINA DE 1 (BIFE 150 GR) Carne bovina de 1 categoria. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura). A carne bovina, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Características Sensoriais: aspecto: característico; cor: característica, sem manchas pardacentas ou esverdeadas; odor: característico; textura: característica. Os pacotes deverão ser de plástico atóxico especial e conter pesos de aproximadamente 2 kg à 5 kg. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.</p> | | | |
| 36 | KG | 16000 | <p>CARNE DE 2ª, TIPO AÇÉM. Alimento com ausência de características organolépticas (cheiro e cor). Alimento fresco, refrigerado e NÃO congelado, de origem frigorífica e não de matadouros clandestinos. Alimento de cor vermelho - vivo, brilhante; Consistência firme, elástica e macia; Gordura de cor creme ou branca; Cheiro agradável.</p> | | | |
| 37 | KG | 6000 | <p>CARNE SUÍNA (PERNIL) Alimento com ausência de características organolépticas (cheiro e cor). Alimento fresco, refrigerado e NÃO congelado, de origem frigorífica e não de matadouros clandestinos. Alimento que apresente coloração branca ou rosa acinzentada; Gordura branca. Cheiro agradável.</p> | | | |
| 38 | KG | 2000 | <p>Cebola Sem defeito, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente (Anvisa). Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidade e parasitas.</p> | | | |
| 39 | KG | 3000 | <p>Cenoura Extra AA (tamanho entre 22 a 26 cm): Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e são, serem de colheita recente; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estarem livres de enfermidades; estarem livres de terra aderente à casca; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, de resíduos de fertilizantes. A polpa deverá estar intacta e limpa. Quanto às características</p> | | | |

| | | | | | | |
|----|----|-----|---|--|--|--|
| | | | microbiológicas os tubérculos devem obedecer aos padrões da ANVISA. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades, parasitos e larvas. | | | |
| 40 | UN | 100 | CHA MATE NATURAL 250 GR - CHÁ MATE NATURAL GRANEL 250 GR. | | | |
| 41 | PC | 800 | Cheiro Verde (cebolinha e salsinha). Produto fresco com a ausência de oxidação (início de putrefação ou até mesmo "machucados" causados pelo transporte) | | | |
| 42 | KG | 200 | CHOCOLATE GRANULADO 01 kg. INGREDIENTES: AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CACAU EM PÓ, AMIDO DE MILHO, ESTABILIZANTES LECITINA DE SOJA E MONOGLICERIDEOS DEÁCIDOS GRAXOS, SAL, ANTIUMECTANTE TALCO, XAROPE DE GLICOSE, CONSERVANTE SORBATODE POTÁSSIO E AROMATIZANTE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. | | | |
| 43 | KG | 800 | Chuchu Extra AA - Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência. Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos, estarem livres de enfermidades; não danificados por qualquer lesão de origem mecânica ou por insetos; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes, isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Os legumes deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. | | | |
| 44 | KG | 250 | COCO RALADO 1 KG Produto de primeira qualidade, puro, fino e sem açúcar. | | | |
| 45 | UN | 150 | COLORAU DE 01 KG, PÓ FINO, DE COLORAÇÃO AVERMELHADA, DEVE ESTAR SEM A PRESENÇA DE SUJIDADE OU MATÉRIAS ESTRANHAS. (PCT DE 1 KG). | | | |
| 46 | KG | 800 | COSTELA SUÍNA ESPECIAL, Carne suína sem sal, costela, em peça, com osso. Carne proveniente de machos de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quartotraseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo quanto as características especificadas no item 2 a seguir. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne suína deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - Decreto n. 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLÉPTICAS: aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. odor: próprio tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n. 5 de 8/11/88 e publicado no D.O.U. de 18/11/88, Seção I. 2.3. FÍSICO-QUÍMICAS - Gorduras totais: máximo 20% - Ácidos graxos saturados: 6% - Proteína: mínimo 15% 2.4. MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. O produto deverá ser embalado em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, | | | |

| | | | | | | |
|----|----|------|---|--|--|--|
| | | | transparente com capacidade aproximadamente 1 a 3kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento mesmo. | | | |
| 47 | PC | 500 | Couve Manteiga Extra: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. Totalmente livres de sujidades e parasitas. | | | |
| 48 | KG | 200 | Couve-Flor Extra: Parte da flor da hortaliça, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estar isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. Totalmente livres de sujidades e parasitas. | | | |
| 49 | KG | 7000 | COXA E SOBRECORA DE FRANGO Produto resfriado - temperatura 4 a 6° - carne com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasita e sujidades. embalagem com identificação do sif, data de fabricação e validade do produto. Embalagem com laque original do fabricante. | | | |
| 50 | KG | 1000 | CREME DE LEITE 1KG | | | |
| 51 | UN | 500 | CREME DE LEITE SEM LACTOSE 200G - EMBALAGEM DE 200G PRODUTO QUE FORNEÇA 78KCAL EM UMA PORÇÃO DE 200ML; 10G DE CARBOIDRATOS; 0,8G DE GORDURAS TOTAIS; 0,5G DE GORDURAS SATURADAS; 0G DE GORDURAS TRANS; 130MG OU QUANTIDADE MENOR A ESSA DE SÓDIO; 334MG DE CÁLCIO. | | | |
| 52 | LT | 100 | ERVILHA EM CONSERVA, LATA DE 285G. GRÃOS DE ERVILHA SELECIONADOS, ORIUNDOS DE PLANTAS SADIAS, PRODUZIDO E EMBALADO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS CONFORME DETERMINADA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA COM PESO LÍQUIDO DE 285G, DEVIDAMENTE ROTULADA CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, FABRICAÇÃO, CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. | | | |
| 53 | UN | 200 | Espinafre Extra: Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar cor, aroma, sabor e | | | |

| | | | | | | |
|----|----|-----|---|--|--|--|
| | | | tamanho uniformes típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, apresentarem grau de desenvolvimento ideal no tamanho , aroma e cor , estarem livres de insetos e enfermidades, assim como seus danos, estarem livres de folhas sujas, terra aderente ou parasitas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Características microbiológicas, conforme padrões estabelecidos pela ANVISA. | | | |
| 54 | UN | 700 | EXTRATO DE TOMATE 1,100G Extrato de tomate concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionada em latas de 1,100kg, de flandres, com verniz sanitário, recravadas, sem estufamentos, sem vazamento, corrosão interna, e outras alterações, acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Alimento que forneça em 350g as seguintes vitaminas: Vitamina A - 40mcg Vitamina E-1mg Vitamina B6 - 0,06 mg 0% de gorduras totais saturadas, trans. Produto como referência: Elefante ou produto similar ou de melhor qualidade. | | | |
| 55 | LT | 400 | EXTRATO DE TOMATE, 340G, EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO, PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE, SEM SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADA EM LATAS DE 340G, DE FLANDRES, COM VERNIZ SANITÁRIO, RECRAVADAS, SEM ESTUFAMENTOS, SEM VAZAMENTO, CORROSÃO INTERNA, E OUTRAS ALTERAÇÕES, ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, REFORÇADA E LACRADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. ALIMENTO QUE FORNEÇA EM 350G AS SEGUINTE VITAMINAS: VITAMINA A - 40MCG VITAMINA E -1MG VITAMINA B6 - 0,06 MG PRODUTO COMO REFERÊNCIA: ELEFANTE, ARISCO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | | | |
| 56 | LT | 800 | EXTRATO DE TOMATE, 4,1 KG, EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO, PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE, SEM SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADA EM LATAS DE 4,100KG, DE FLANDRES, COM VERNIZ SANITÁRIO, RECRAVADAS, SEM ESTUFAMENTOS, SEM | | | |

| | | | | | | |
|----|----|------|---|--|--|--|
| | | | VAZAMENTO, CORROSÃO INTERNA, E OUTRAS ALTERAÇÕES, ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, REFORÇADA E LACRADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. ALIMENTO QUE FORNEÇA EM 350G AS SEGUINTE VITAMINAS: VITAMINA A - 40MCG VITAMINA E - 1MG VITAMINA B6 - 0,06 MG PRODUTO COMO REFERÊNCIA: ELEFANTE OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | | | |
| 57 | KG | 1000 | FARINHA DE MANDIOCA BIJU OBTIDO DA LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DA MANDIOCA (MANIHOT UTILÍSSIMA), PREVIAMENTE DESCASCADA, LAVADA E ISENTA DO RADICAL CIANETO, DE MATERIAL TERROSO, DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS, DEVENDO OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADA EM PACOTES DE 500G OU 1KG. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA E FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: YOKIE SELKA, OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | | | |
| 58 | UN | 800 | FARINHA DE TRIGO 01KG Produto especial enriquecida com ferro e ácido fólico, composição mínima de 75mcg de ácido fólico e 2,1 de ferro, na porção de 50g. Contém glúten. Embalagem plástica atóxica devidamente rotulada conforme legislação vigente, contendo 01(um)kg reembalada em fardos contendo até 30 (trinta) kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Produtos de referência: Nita, Sol, Cristal ou produto similar de melhor qualidade. | | | |
| 59 | LT | 400 | FARINHA LACTEA - FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, VITAMINAS E MINERAIS, SAL E AROMATIZANTES. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA CONTENDO 400(QUATROCENTOS) GRAMAS, DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. | | | |
| 60 | KG | 2500 | FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 - 1 KG - FEIJÃO CARIOCA ESPECIAL TIPO 1 - 1-Natural constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. A composição centesimal aproximada deverá ser: proteínas 20g, lipídios 1,6g, glicídios 60,8g. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária, saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente devidamente rotulado conforme legislação vigente, com peso líquido de 1(um)kg - Validade mínima de 06 (seis) meses e empacotamento não superior a (trinta) dias da entrega do produto. -O produto deve declarar marca, prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência, além de ser isento de impurezas, matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais. | | | |

| | | | | | | |
|----|----|------|---|--|--|--|
| 61 | KG | 300 | <p>FEIJÃO PRETO ESPECIAL 1 KG, TIPO I, NATURAL, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95 % DE GRÃOS INTEIROS, CORRESPONDENTE À VARIEDADE NO TAMANHO E COR. GRÃOS MADUROS, LIMPOSE SECOS. DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 01 A 02 KG, DEVIDAMENTE IMPRESSO AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI.SERÁ PERMITIDO O LIMITE DE 2% DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS, OBEDECENDO ÀPORTARIA 161 DE 24/07/87 - M.A. O CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO EMITIDO PELO ÓRGÃO OFICIAL DE ACORDO COM A LEI 6305 DE 15 DE DEZEMBRO DE 1975 E DECRETO LEI 82.110 DE 14 DE AGOSTO DE 1978 DEVERÁ SER ENTREGUE A DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR QUANDO SOLICITADO. -PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE06 MESES. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 40 (QUARENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA.</p> | | | |
| 62 | UN | 800 | <p>FERMENTO BIOLÓGICO 0,125KG - Ingredientes: levedura Sacharomyces cerevisiae e agente de rehidração monostearato de sorbitana. Odor e sabor característicos, aspecto de pó, escamas, grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis. Cor: do branco ao castanho claro. Na embalagem deve constar dados de identificação do produto, data de fabricação, data de validade, número do lote e informação nutricional.O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo.</p> | | | |
| 63 | UN | 300 | <p>FERMENTO EM PO 250G, INGREDIENTES BÁSICOS: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCICO E BICARBONATO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMARIA LATA OU POTE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 250 (DUZENTOS E CINQUENTA) GRAMAS DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.</p> | | | |
| 64 | KG | 400 | <p>FÍGADO BOVINO. Víscera proveniente de animais de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, embifes finos ou tiras, aparados, separados por sacos de polietileno atóxico. Alimento fresco, refrigerado e NÃO congelado. Consistência firme, elástica e macia.Cheiro próprio. Deverá ser transportado em condições que preservem a qualidade.</p> | | | |
| 65 | KG | 2000 | <p>FILE DE PEIXE - TILAPIA - SEM ESPINHAS, SEM ESPINHOS, COURO, PELE, CONGELADO COM COR CHEIRO E SABOR PROPRIO SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS; ACONDICIONADA SEM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, PESANDO APROXIMADAMENTE 150G POR UND, EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ROTULO, CARIMBO DE INSPEÇÃO C/AVAL MIN DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-9 (DEC. 12.486/78) E (MA. 2244/97) DEC.</p> | | | |

| | | | | | | |
|----|----|-----|--|--|--|--|
| | | | 30691 DE 19/03/52 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AO PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DE AGRICULTURA; UNIDADE DEVERA CONFERIR SE O PRODUTO ESTA CONFORME NOTA TECNICA 19/09-DPDC DEVE CONSTAR PESOLÍQUIDO(ANTES DO CONGELAMENTO) E PESO BRUTO APÓS O CONGELAMENTO - PRODUTO DE REFERENCIA KI PEIXE OU PRODUTO SIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE | | | |
| 66 | LT | 500 | FÓRMULA INFANTIL P/ LACTENTES 800G - É uma fórmula infantil de partida, adicionada de prebióticos. Usada em crianças de 0(zero) a 6(seis) meses de idade. Para contribuir no tratamento nutricional da constipação, o leite deverá conter uma mistura de prebióticos 90% gs e 10% fos a uma concentração de 4gr/l. Informação Nutricional: Proteínas: 70% proteína do soro do leite 30% caseína. Gorduras: 97% gordura vegetal óleo de palma, óleo palmiste, óleo de canola, óleo de milho, lecitina de soja e 3% gordura láctea advinda da proteína do leite de vaca. Carboidratos: 100% lactose, prebióticos: 4gr / litro 90% galacto-oligosacarídeos 10% fruto-oligosacarídeos. Ingredientes: soro de leite desmineralizado, maltodextrina, lactose, leite em pó desnatado, oleína de palma, óleo de palma, óleo de canola, galacto-oligosacarídeo, óleo de milho, sais minerais citrato de cálcio, citrato de potássio, cloreto de potássio, cloreto de magnésio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, sulfato de manganês, iodeto de potássio, selenato de sódio, lecitina de soja, oligofrutossacarídeo, vitaminas vitamina c, taurina, niacina, vitamina e, pantotenato de cálcio, vitamina a, vitamina b6, vitaminab1, vitaminab2, ácido fólico, vitamina k, biotina, vitamina d, vitamina b12 el-camitina. Não contém glúten. Reconstituição: uma medida rasa de pó 4,43gr para cada 30ml de água morna, previamente fervida, correspondendo a uma diluição a 13,3% 13,3g em 90ml de água = 100ml. Osmolalidade: 279 mosm/kg de água na reconstituição a 13,4%. Osmolaridade: 251 mosm/l de água na reconstituição a 13,4%. carga de soluto renal: 94 mosm/litro. Embalagem de 800G (Produto de referência: NANCOMFOR 1, APTAMIL1 ou produto similar e ou de melhor qualidade). | | | |
| 67 | LT | 500 | FORMULA INFANTIL SEGMENTO LACTANTE 800g - É uma fórmula infantil de seguimento, adicionada de prebióticos. Usada em crianças a partir dos 6 meses de idade. Para contribuir no tratamento nutricional da constipação, o leite deverá conter uma mistura de prebióticos 90% gs e 10% fos a uma concentração de 4gr/l. Informação Nutricional: Proteína: 40% proteína do soro do leite 60 % caseína. Gorduras: 97% gordura origem vegetal óleo de palma, óleo de palmiste, óleo de canola, óleo de milho, lecitina de soja. 3% gordura láctea advinda da proteína do leite de vaca. Carboidratos: 80% lactose 20% maltodextrina. Prebióticos: 4gr/litro 90% galacto-oligosacarídeos 10% fruto-oligosacarídeos. Ingredientes: soro de leite desmineralizado, maltodextrina, lactose, leite em pó desnatado, oleína de palma, óleo de palma, óleo de canola, galacto-oligosacarídeo, óleo de milho, sais minerais citrato de cálcio, citrato de potássio, cloreto de potássio, cloreto de magnésio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, sulfato de manganês, iodeto de potássio, selenato de sódio, lecitina de soja, oligofrutossacarídeo, vitaminas vitamina c, taurina, niacina, vitamina e, pantotenato de cálcio, vitamina a, vitamina | | | |

| | | | | | | |
|----|----|------|--|--|--|--|
| | | | b6, vitamina b1, vitamina b2, ácido fólico, vitamina k, biotina, vitamina d, vitaminab12el-camitina. Não contém glúten. embalagem de 800G (Produtos como referência: NANCOMFOR 2, APTAMIL ou produto similar e ou de melhor qualidade). | | | |
| 68 | KG | 3000 | FRANGO SEMI-PROCESSADO, PEITO, SEM OSSO, SEM PELE, CORTADOS EM FILÉ, SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS: Descritivo do Produto: manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de -12° C (doze graus centígrados negativos) ou inferior. 1. Característica do Produto: Os cortes de aves congelados deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, não podendo apresentar mais que 6% de degelo / água 1.1. Características Sensoriais: Aspecto: característico, não deverá se apresentarseboso, amolecido, úmido ou pegajoso. Cor: uniforme e característico Cheiro/Odor: característico, sendo que a parte gordurosa não deve apresentar odor de ranço. Sabor: característico 1.2. Características Físico-químicas: Aditivos: ausência Proteína: 15% 1.3. Características Microbiológicas: Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS. 1.4. Características Microscópicas: O produto deverá seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, com rótulo e estabelecimentos Registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). E deverá apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações: - denominação (nome) de venda do produto de origem animal: o nome do produto de origem animal deve ser indicado no painel principal do rótulo em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres. O tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para indicação da marca comercial ou logotipo caso existam; - lista de ingredientes: a lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados com função e nome e número de INS; - conteúdos líquidos: o(s) conteúdo(s) líquido(s) deve ser indicado(s) no painel principal do rótulo de acordo com o Regulamento Técnico Específico; - identificação da origem; - nome ou razão social e endereço do estabelecimento; - nome ou razão social e endereço do importador, no caso de produtos de origem animal importado; - carimbo oficial da Inspeção Federal ou Estadual - Categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial quando do registro do mesmo no DIPOA; CNPJ; - conservação do produto; - marca comercial do produto; - identificação do lote; - data de fabricação; - prazo de validade; - composição do produto; - indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. | | | |
| 69 | UN | 1000 | FUBA DE MILHO 1 KG. COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE ÁCIDO FÓLICO 60 MCG, E FERRO 1,5 NA PORÇÃO DE 40 G, CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO 01 (UM) KG. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E REEMBALADA EM FARDOS PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO ATÉ 30 (TRINTA) KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. | | | |
| 70 | UN | 1000 | GELATINA, 12g, SABORES VARIADOS | | | |

| | | | | | | |
|----|----|-------|---|--|--|--|
| | | | INGREDIENTES: AÇÚCAR, GELATINA EM PÓ, MALTODEXTRINA, ÁCIDO CÍTRICO INS 330, SAL REFINADO, VÁRIOS AROMAS, CITRADO DE SÓDIO INS 331III, INS 123, NÃO CONTEM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO DE 390 KCAL, CARBOIDRATOS MÁXIMO DE 90G. , PROTEÍNAS MÍNIMO DE 6G, GORDURAS TOTAIS 0G. | | | |
| 71 | KG | 100 | Inhame Extra A: Tubérculo limpo de elevada qualidade, selecionados e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações, cortes e lesões mecânicas ou provocadas por insetos ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra ou resíduo de fertilizante aderente à casca. Ausência de odor e sabor estranho, assim como parasitas e larvas. Quanto as características microbiológicas deve obedecer a legislação vigente. | | | |
| 72 | UN | 40000 | IOGURTE 150 ML Bebida lácta, com polpa de fruta, em sabores diversos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Embalagem de 150 ml. Prazo de validade de no mínimo 45 dias a partir da entrega do produto. | | | |
| 73 | UN | 300 | KETCHUP TRADICIONAL - 390G. INGREDIENTES: TOMATE, VINAGRE, AÇÚCAR, GLICOSE, SAL, ESPESANTES PECTINA E GOMA XANTANA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, AROMATIZANTE E ESTABILIZANTE CLORETO DE CÁLCIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. VALOR ENERGÉTICO: 14 KCAL EM UMA PORÇÃO DE 12G. CARBOIDRATOS: 3,5G; SÓDIO 119MG, ZERO GORDURA TRANS. | | | |
| 74 | KG | 100 | Kiwi A: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões ANVISA. | | | |
| 75 | KG | 4000 | LARANJA PÊRA - LARANJA PÊRA - peso médio 200g procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes, Sem aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer a padrões ANVISA, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | | | |
| 76 | UN | 400 | LEITE CONDENSADO DE 01KG, PRODUTO QUE FORNEÇA 65KCAL EM UMA PORÇÃO DE 20G; 0G DE GORDURAS TRANS; 58MG DE CÁLCIO; 18MG OU QUANTIDADE MENOR A ESSA DE SÓDIO. | | | |
| 77 | PC | 300 | LEITE DE COCO 200 ML | | | |
| 78 | LT | 350 | LEITE EM PÓ 400 GR. (PADRÃO NINHO | | | |

| | | | | | | |
|----|----|-------|--|--|--|--|
| | | | INSTANTÂNEO).ou superior Leite integral, vitaminas (C, A e D) e pirofosfato férrico. NÃO CONTEM GLÚTEN. | | | |
| 79 | LT | 350 | LEITE EM PÓ SEM LACTOSE - Fórmula infantil especial, isenta de lactose, enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos. Para lactentes de 0 a 12 meses com intolerância à lactose. Produtos como referência: NAN, NINHO, APTAMIL ou produto similar ou de melhor qualidade. | | | |
| 80 | L | 30000 | Leite pasteurizado 1 litro; HOMOGEINIZADO, Conservado entre 01 e 07 graus centígrados, tipo C; teor de matéria gorda mínimo de 3,0%; validade de 48 horas, da data da entrega, envasado em embalagens de saco de polietileno de baixa densidade; e suas condições deverão estar de acordo com o decreto (2.244, de 04/06/97), MERCOSUL. Unidade de fornecimento: SACO de 1,00 Litro. (Produto de referência: Leite Fazendeira ou produto similar ou de melhor qualidade). | | | |
| 81 | KG | 500 | Limão: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura , devendo seapresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes a casca, isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA | | | |
| 82 | KG | 3000 | Linguça Mista pura com ausência de características organolépticas (cheiro e cor). Alimento fresco, refrigerado e NÃO congelado, de origem frigorífica e não dematadouros clandestinos. | | | |
| 83 | KG | 1000 | Maçã Argentina - Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura , devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme,. Padrões ANVISA | | | |
| 84 | KG | 3000 | MAÇA GALA 165 Produto fresco com a ausência de oxidação (início de putrefação ou até mesmo machucados causados pelo transporte livre de fertilizantes).Bem desenvolvido, de tamanho médio, isento de larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. | | | |
| 85 | KG | 500 | MACARRÃO ESPAGUETE PCT. 500 GR. Produto de sêmola como ovos, vitaminado, composto de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. O produto deverá ser classificado como massa seca de formato espaguete, em conformidade com a legislação vigente (rdc 263 de 22/09/05 e decret012.486/78, da secretaria de saúde do estado de são Paulo (nta 49 - massas alimentícias ou macarrão). O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar se fermentado ou rançoso. Embalagem: em pacotes com 500 gr. Prazo de validade: mínima de 12 meses. - prazo de fabricação: produto não poderá ter data de fabricação | | | |

| | | | | | | |
|----|----|------|---|--|--|--|
| | | | anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. O produto deverá ter o selo da ABIMA. Produto de referência: Liane, Amália ou Cristal ou produto similar ou produto de melhor qualidade | | | |
| 86 | PC | 500 | Macarrão padre nosso de 500g. Produto de sêmola com ovos tipo parafuso. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contém (pró-vitamina A) adicionados com água submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 - Massas alimentícias ou macarrão). - Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. O produto deverá ter o selo da ABIMA. Produto de referência: (Amália) ou produto similar ou de melhor qualidade. | | | |
| 87 | UN | 8000 | MACARRÃO PARAFUSO OU PENNE, 500G - Produto de sêmola com ovos tipo parafuso. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contém (pró-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 - Massas alimentícias ou macarrão). Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. O produto deverá ter o selo da ABIMA. Produto de referência: (Amália, Cristal) ou produto similar ou de melhor qualidade. | | | |
| 88 | UN | 200 | MAIONESE 500G É O PRODUTO INDUSTRIALIZADO A PARTIR DA EMULSÃO CREMOSA ESTÁVEL E HOMOGÊNEA DA ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, AMIDO MODIFICADO, AÇÚCAR, VINAGRE, SAL E OVOS PASTEURIZADOS, SEQUESTRANTE EDTA. FÓRMULA DEVIDAMENTE REGISTRADA. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA: CARBOIDRATO: 7,5%, GORDURA TOTAL ISENTA DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS: 30%, SÓDIO: 1.010MG. EMBALAGEM CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALADO EM TETRAPACK, BISPAGAS OU BALDE COM TAMPAS INVOLÁVEIS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 1KG. ROTULAGEM DENTRO DOS PADRÕES DA LEGISLAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 40 (QUARENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. APRESENTAR AMOSTRA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: QUERO, HELLMANS E LISA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | | | |
| 89 | UN | 300 | MAIONESE DE 03 KG É O PRODUTO INDUSTRIALIZADO A PARTIR DA EMULSÃO CREMOSA ESTÁVEL E HOMOGÊNEA DA ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, AMIDO MODIFICADO, AÇÚCAR, VINAGRE, SAL E OVOS PASTEURIZADOS, SEQUESTRANTE EDTA. FÓRMULA DEVIDAMENTE REGISTRADA. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA: CARBOIDRATO: 7,5%, GORDURA TOTAL ISENTA DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS: 30%, SÓDIO: 1.010MG. EMBALAGEM CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALADO EM TETRAPACK, BISPAGAS OU | | | |

| | | | | | | |
|----|----|------|---|--|--|--|
| | | | BALDE COM TAMPAS INVOLÁVEIS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 3KG. ROTULAGEM DENTRO DOS PADRÕES DA LEGISLAÇÃO. PRAZODEVALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TERDATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 40 (QUARENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTARFICHA TÉCNICA AUTENTICADA. APRESENTAR AMOSTRA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: QUERO, HELLMANS E LISA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | | | |
| 90 | KG | 1000 | Mamão Formosa A: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura , devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor esabor próprio da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para oconsumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica , por insetos e doenças que afetem suas características , não conter substância terrosa, sujidades , produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões ANVISA | | | |
| 91 | KG | 2000 | MANDIOCA IN NATURA DESCASCADA, PICADA E EMBALADA CONGELADA/RESFRIADA: Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor. Embalagem de 500g a 1 kg. Obedecer aos padrões da legislação vigente. Prazo de validade se resfriada: 07 dias Prazo de fabricação se resfriada: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 02 dias da data da entrega. Prazo de validade se congelada: 12 meses. Prazo de fabricação se congelada: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 dias da data da entrega. | | | |
| 92 | KG | 300 | Manga Palmer: Procedente de planta sadia, destinado ao consumo innatura , devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, apresentarem grau de maturação tal quelhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para oconsumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes àsuperfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e saborestranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer a padrões ANVISA | | | |
| 93 | KG | 500 | Maracujá Azedo A : Produto procedente de uma planta sadia, destinado ao consumo in natura , devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor, próprios da variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condiçõesadequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica ou provocadas por insetos e doenças, nãoconter substância terrosa, sujidades, resíduos de fertilizantes e corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e saborestranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA | | | |
| 94 | UN | 800 | Margarina vegetal 1KG com sal.Livre de gorduras TRANS, oriunda de óleo vegetal comestível,contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio dentrodos padrões legais. Composição centesimal aproximada devera ser: proteínas 0,1g,lipídios 60 a 80ge glicídios 0,0g, 1.500 UI | | | |

| | | | | | | |
|-----|----|------|--|--|--|--|
| | | | de vitamina A cremosa, com adição de sal, produzida e embalada dentro das normas que determinam a legislação. Validade mínima de 04 (quatro) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. O produto deverá ser entregue com o volume interno intacto, sem qualquer alteração física na consistência. Produto de referência: DELÍCIA ou produto similar ou produto de melhor qualidade. | | | |
| 95 | KG | 1000 | Melancia graúda: Redondo-comprida, Fruto sadio, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou doenças, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à casca, estejam isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA | | | |
| 96 | KG | 200 | Melão Amarelo 10/11: peso médio 1200g Procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer aos padrões ANVISA | | | |
| 97 | PC | 500 | MILHO BRANCO P CANJICA 500 gr | | | |
| 98 | UN | 400 | MILHO PARA PIPOCA 500 GR - GRÃOS GRAÚDOS E SADIOS, DA VARIEDADE AMARELA, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 500 G. PRAZO DE VALIDADE: DE 04 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. QUALIDADE PREMIUM. APRESENTAR AMOSTRA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: YOKIOU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | | | |
| 99 | UN | 200 | MILHO VERDE C/ 280G - MILHO VERDE EM CONSERVA, EMBALAGEM DE 280G. PRODUTO QUE FORNEÇA EM UMA PORÇÃO DE 20G, 0(ZERO)% DE GORDURAS TOTAIS, SATURADAS E TRANS, QUE A FIBRA ALIMENTAR SEJA ACIMA OU IGUAL A 06G, E A QUANTIDADE DE SÓDIO SEJA MENOR OU IGUAL A 340MG. GRÃOS DE MILHO SELECIONADOS, ORIUNDOS DE PLANTAS SADIAS, PRODUZIDO E EMBALADO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA COM PESO LÍQUIDO DE 285G, DEVIDAMENTE ROTULADA CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, FABRICAÇÃO, CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. | | | |
| 100 | LT | 100 | MILHO VERDE EM CONSERVA 3,100 KG - MILHO VERDE EM CONSERVA, LATA DE 3,100KG, | | | |

| | | | | | | |
|-----|----|------|---|--|--|--|
| | | | <p>PRODUTO QUE FORNEÇA EM UMA PORÇÃO DE 20G, 0(ZERO)% DE GORDURAS TOTAIS, SATURADAS E TRANS, QUE A FIBRA ALIMENTAR SEJA ACIMA OU IGUAL A 06G, E A QUANTIDADE DE SÓDIO SEJA MENOR OU IGUAL A 340MG. GRÃOS DE MILHO SELECIONADOS, ORIUNDOS DE PLANTAS SADIAS, PRODUZIDO E EMBALADO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA COM PESO LÍQUIDO DE 3,100KG DEVIDAMENTE ROTULADA CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES COMO DATA DE VALIDADE, FABRICAÇÃO, CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.</p> | | | |
| 101 | KG | 2000 | <p>Milho verde in natura - Milho verde; sem palha; extra; in natura; de primeira (boa qualidade); tamanho e coloração uniformes; procedentes de plantas genuínas e sadias, apresentando grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Isentos de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal.</p> | | | |
| 102 | LT | 200 | <p>MISTURA PARA MINGAU SABOR ARROZ 400G FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. PRODUTO COMO REFERÊNCIA: MUCILON DE ARROZ OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE</p> | | | |
| 103 | LT | 200 | <p>MISTURA PARA MINGAU SABOR MILHO 400G FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAIS MINERAIS (FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, CARBONATO DE CÁLCIO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. PRODUTO COMO REFERÊNCIA: MUCILON DE MILHO.</p> | | | |
| 104 | LT | 200 | <p>MISTURA PARA MINGAU SABOR MULTI CEREAIS 400G - Farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina c, niacina, vitamina e, ácido pantotênico, vitamina a, vitamina b1, vitamina b6, ácido fólico, vitamina d) e aromatizante vanilina. Contém glúten. Contém traços de leite. Produto como referência: Mucilon de Multi Cereais, ou produto similar ou de melhor qualidade.</p> | | | |
| 105 | UN | 300 | <p>MOLHO DE MOSTARDA - 200G, INGREDIENTES: VINAGRE, MOSTARDA, MILHO, AÇÚCAR, SAL, CÚRCUMA, PIMENTA-DO-REINO, NOZ-MOSCADA+1:65536 E CONSERVADOR BENZOATO DE SÓDIO. CONTÉM GLÚTEN. VALOR ENERGÉTICO: 06 KCAL EM UMA PORÇÃO DE 12G. CARBOIDRATOS: 1,5G; SÓDIO 72MG, ZERO GORDURA TRANS</p> | | | |
| 106 | UN | 100 | <p>MOLHO DE SOJA, 500ML, MOLHO JAPONÊS - OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO DA SOJA E DE OUTROS CEREAIS COMO ARROZ E MILHO, PODE</p> | | | |

| | | | | | | |
|-----|----|--------|--|--|--|--|
| | | | SER ADICIONADO DE OUTRAS SUBSTANCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS, NA FORMA LIQUIDA DE COR MARROM ESCURO; ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 276 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FRASCOS CONTENDO 500 ML. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE SEIS MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A30 (TRINTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. APRESENTAR AMOSTRA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: KIRIN, KITANO E SAKURA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | | | |
| 107 | PC | 100 | Morango; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; com polpa firme e intacta; isentos de sujidades parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio ou transporte; e suas condições devem atender aos padrões ANVISA. | | | |
| 108 | KG | 500 | MORTADELA FATIADA PRODUTO FATIADO NO DIA DA ENTREGA (SADIA, PERDIGÃO) OU PRODUTO SIMILAR COM AUSÊNCIA DE TIRAS DE GORDURA, CONTENDO ROTULAGEM NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, REGISTRO DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | | | |
| 109 | UN | 4000 | ÓLEO DE SOJA VEGETAL EMBALAGEM PET 900ML, LIVRE DE SOJA TRANSGÊNICA. PRODUTO ALIMENTÍCIO, ORIGINÁRIO DE SOJA, REFINADO DENTRO DE PADRÃO RIGOROSO DE QUALIDADE COM ABTENÇÃO DE ÓLEO CLARO, SEM CHEIRO, LEVE E SAUDÁVEL, DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS, DEVE CONTER NO MÍNIMO 0,3 MG. DE VITAMINA E E MÁXIMO DE 3 G. DE GORDURASATURADA NA PORÇÃO DE 13 ML. EMBALAGEM PRIMARIA TIPO PET PLÁSTICA CONTENDO 900 (NOVECENTOS) ML. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERENCIA: SINHÁ, SOYA OU PRODUTO SIMILAR O DE MELHOR QUALIDADE. | | | |
| 110 | PC | 100 | ORÉGANO DESIDRATADO, PACOTE DE 500G. | | | |
| 111 | DZ | 1500 | Ovos: Brancos, de galinha, Grande. Manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais sadios. Isentos de sujidades, trincos e quebras na casca. Deposição recente e embalados em cartelas de 12 e 30 unidades, protegidos por filme de PVC, devidamente destacando o nome do produtor, carimbo do SIF ou SISP, data da embalagem e validade, tipo grande, assim como as condições de armazenamento. Podendo ser acondicionados em caixas de papelão com tampa. | | | |
| 112 | UN | 100 | PALMITO EM CONSERVA PALMITO DE AÇAÍ INTEIRO EM CONSERVA. de 500g PRODUTOS DE REFERÊNCIA: IMPERADOR, GOMES DA COSTA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | | | |
| 113 | UN | 100000 | PÃO BRIOCHE, Pão de hambúrguer, 50g - 70g: Pão de hambúrguer; redondo, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso; composição mínima da massa 35,50g de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, 3,60g de açúcar; 2,8g de gordura vegetal, 0,70g de leite em pó; 0,70g de sal, 0,30g de reforçador, | | | |

| | | | | | | |
|-----|----|-------|--|--|--|--|
| | | | <p>19,50ml de água; 1,8g de fermento biológico, 0,05g de antimofa; pesando 50g por unidade; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, desde que declaradas. - Características gerais: Os produtos deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial: - Portaria 593, de 25/08/99; - Decreto 3.029, de 16/04/99; - Resolução RDC n 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; - Resolução RDC n 12, de 02/01/01, ANVISA/MS (padrões microbiológicos); - Resolução RDC n 175 de 08/07/03, ANVISA/MS (matéria macroscópica e microscópica); - Resolução RDC n 259 de 20/09/02, ANVISA/MS (rotulagem alimentos embalados); - Resolução RDC n 359, de 23/12/2003, ANVISA/MS (rotulagem porcos); - Resolução RDC n 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS (rotulagem IDR); - Resolução RDC n 40, de 08/02/2002, ANVISA/MS (glúten); - Resolução FNDE n. 26, de 14 de junho de 2013</p> <p style="text-align: center;">CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS:</p> <p>- Características organolépticas: - Aspecto: próprio - Cor: Própria - Odor: Próprio - Sabor: Próprio - Textura: Própria (encorpada) Características físico-químicas: em 100g Proteínas: 8g Carboidrato: 60g Lipídio: 2,8g Características microscópicas: - matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica: ausência (crítico) - sujidades, parasitos e larvas: ausência (crítico) - elementos histológicos estranhos ao produto: ausência (crítico) - Prazo de validade: O produto deverá ter validade de 7(sete) dias. - Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 2 (dois) dias da data da entrega. - Embalagem: A embalagem do produto deverá ser de material flexível, de plástico atóxico, vedada hermeticamente contendo um a dois kg de produto. Não deve ser embalado quente. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.</p> | | | |
| 114 | UN | 15000 | <p>PÃO DE MILHO 50g Unidade de 50g, fresco, macio, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica na hora da entrega.</p> | | | |
| 115 | KG | 3000 | <p>PAO DE QUEIJO KG congelado produzido com os ingredientes: polvilho doce, queijo, ovos, leite, óleo vegetal e sal, com o rendimento de 4 pães em uma porção de 50g, onde o mesmo forneça na informação nutricional: 157 kcal, 17g de carboidrato, 2,6 g de proteínas, 8,7 g de gorduras totais, 0,2mg de sódio, 261 mg de cálcio, 75mg de ferro, 39mg de colesterol, 0,6 g de fibra alimentar, sem glúten e sem gordura trans, com peso unitário de 12,5 a 15 gramas. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. A embalagem primária deve ser de saco de polietileno, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, pesando 01 ou 02kg, contendo prazo de validade e lote de forma indelével. A rotulagem deve seguir as exigências da vigilância sanitária.</p> | | | |
| 116 | UN | 12000 | <p>PÃO FRANCÊS 25G: Mini-pão; Francês; composição mínima da massa 21,0g de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, 0,1g de açúcar; 0,4g de sal, 0,2g de reforçador, 125 ml de água; 0,6g de fermento biológico, 0,2g de gordura vegetal; pesando 25g por unidade; Os produtos deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial: - Portaria 593, DE 25/08/99; - Decreto 3.029, DE 16/04/99; - Resolução RDC n 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; - Resolução RDC n 12, de 02/01/01, ANVISA/MS (padrões microbiológicos); - Resolução</p> | | | |

| | | | | | | |
|-----|----|--------|--|--|--|--|
| | | | RDC n 175 de 08/07/03, ANVISA/MS (matéria macroscópica e microscópica);-Resolução RDC n 259 de 20/09/02, ANVISA/MS (rotulagem alimentos embalados);- Resolução RDC n 40, de 08/02/2002, ANVISA/MS (glúten); - Resolução FNDE n.26, de 14 de junho de 2013. - Prazo de validade: O produto deverá ter validade de 7 horas. A embalagem primária do produto os Pães Francês 25 e 50 gramas deverão ser embalados em sacos plásticos atóxicos perfurados que permitam a respiração do produto; produto sujeito a verificação no ato da entrega. A embalagem secundária deverá ser adequada ao empilhamento recomendado, ou transportados em containers ou monoblocos na cor branca, no ato da entrega. | | | |
| 117 | UN | 160000 | PÃO FRANCÊS 50G: Pão; Francês; composição mínima da massa: 40g farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, 0,8g de sal; 0,4g de reforçador, 24 ml de água, 0,2g de açúcar; 1,2g de fermento biológico, 0,4g de gordura vegetal; pesando 50 gramas por unidade. Os produtos deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial: - Portaria 593, DE 25/08/99; - Decreto 3.029, DE 16/04/99;-Resolução RDC n 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores;- Resolução RDC n 12, de 02/01/01, ANVISA/MS (padrões microbiológicos); - Resolução RDC n 175 de 08/07/03, ANVISA/MS (matéria macroscópica e microscópica);- Resolução RDC n 259 de 20/09/02, ANVISA/MS (rotulagem alimentos embalados);- Resolução RDC n 40, de 08/02/2002, ANVISA/MS (glúten); - Resolução FNDE n. 26, de 14 de junho de 2013. - Prazo de validade: O produto deverá ter validade de 7 horas. Os pães francês de 50 gramas deverão ser embalados em sacos plásticos atóxicos perfurados que permitam a respiração do produto; produto sujeito a verificação no ato da entrega. | | | |
| 118 | KG | 5000 | PEITO DE FRANGO COM OSSO - PEITO DE FRANGO , carne in natura, apresentação com osso, resfriada, sem tempero, tipo 1 | | | |
| 119 | KG | 400 | Pepino Caipira Extra AA: Produto de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Próprios para o consumo, procedentes de plantas genuínas e sadias, apresentarem grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de enfermidades e lesão de origem mecânica ou produzida por insetos ou doenças. Isentos de terra, produtos químicos e corpos estranhos aderentes na casca, não estar desidratado, com fermento, com podridão. Sem umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: De acordo com a legislação vigente. Estarem isentos de sujidades, parasitas e larvas. | | | |
| 120 | UN | 300 | PEQUI EM LASCAS 500 GR, LASCAS DE PEQUI EM CONSERVA, ACONDICIONADOS EM VIDRO DE 500G. | | | |
| 121 | KG | 80 | Pimentão Amarelo extra AA: produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura , devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA | | | |
| 122 | KG | 80 | PIMENTÃO VERDE-PRODUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR | | | |

| | | | | | | |
|-----|----|------|--|--|--|--|
| | | | FRESCA,TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO,AROMA,COR E SABOR PRÓPRIAS DA VARIEDADE,APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITASUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORGIEM FÍSICA,MECÂNICA OU POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETAM SUAS CARACTERÍSTICAS.NÃO CONTE SUBSTÂNCIA TERROSA,SUJIDADES,PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES Á SUPERFÍCIE DE CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL,AROMA E SABOR ESTRANHOS.TAMANHO MÉDIO E UNIFORME.PADÕES ANVISA,DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO12/78 CNNPA. | | | |
| 123 | KG | 80 | Pimentão Vermelho extra AA: produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura , devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicosou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidadeexterna anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA | | | |
| 124 | UN | 3000 | POLPA DE FRUTA 1KG SABOR ACEROLA - Polpa de Fruta 100% natural, contendo apenas polpa sem conservantes, no sabor (ACEROLA), embalada em embalagens plásticas (polietileno), congelada, de 1 kg (não fracionada), contendo as seguintes informações mínimas na embalagem: Data de fabricação, registro no M.A.P.A, valor calórico, carboidratos, fibra alimentar, sódio, gorduras, colesterol, cálcio e ferro,por porção. Necessário apresentar o registro do produto e estabelecimento juntoao ministério da agricultura pecuária e abastecimento (M.A.P.A) , Ficha técnica e laudo bromatológico. Validade mínima de 03 (três) meses, contados da emissãode nota fiscal. Rendimento de aproximadamente 6 litros de Suco. | | | |
| 125 | UN | 5000 | POLPA DE FRUTA DE 1KG SABOR MARACUJA - Polpa de Fruta 100% natural, contendo apenas a polpa sem conservantes, no sabor (MARACUJÁ) embalada em embalagens plásticas (polietileno), congelada, de 1 kg (não fracionada) , contendo as seguintes informações mínimas na embalagem: Data de fabricação, registro no M.A.P.A, valor calórico, carboidratos, fibra alimentar, sódio, gorduras, colesterol, cálcio e ferro, por porção. Necessário apresentar o registro do produto e estabelecimento junto ao ministério da agricultura pecuária e abastecimento (M.A.P.A) , Ficha técnica e laudo bromatológico. Validade mínima de 03 (três) meses, contados da emissão de nota fiscal. Rendimento de aproximadamente 6 litros de Suco. | | | |
| 126 | KG | 5000 | POLPA DE FRUTA MORANGO - Polpa de Fruta 100% natural, contendo apenas a polpa sem conservantes, ultra congelada pasteurizada de Morango. Cor amarela, Sabor Característico da fruta, Aroma Característico Embalada em embalagens plásticas (polietileno), congelada, de 1 kg (não fracionada), contendo as seguintes informações mínimas na embalagem: Data de fabricação, registro no M.A.P.A, valor calórico, carboidratos, fibra alimentar, sódio, gorduras, colesterol, cálcio e ferro,por porção. O | | | |

| | | | | | | |
|-----|----|------|---|--|--|--|
| | | | produto deve ser armazenado à temperatura de -18 C, com tolerância de cerca de 3 C. Validade mínima de 03 (três) meses, contados da emissão de nota fiscal. Rendimento de aproximadamente 6 litros de Suco. | | | |
| 127 | KG | 3000 | Polpa de Fruta, Caju, 01kg 100% natural, contendo apenas a polpa sem conservantes, ultra congelada pasteurizada de Caju. Cor amarela, Sabor Característico da fruta, Aroma Característico Embalada em embalagens plásticas (polietileno), congelada, de 1 kg (não fracionada), contendo as seguintes informações mínimas na embalagem: Data de fabricação, registro no M.A.P.A, valor calórico, carboidratos, fibra alimentar, sódio, gorduras, colesterol, cálcio e ferro, por porção. O produto deve ser armazenado à temperatura de -18 C, com tolerância de cerca de 3 C. Validade mínima de 03 (três) meses, contados da emissão de nota fiscal. Rendimento de aproximadamente 6 litros de Suco. | | | |
| 128 | KG | 3000 | Polpa de Fruta, Goiaba, 01kg 100% natural, contendo apenas a polpa sem conservantes, ultra congelada pasteurizada de Goiaba. Cor Vermelho Róseo, Sabor Característico da fruta, Aroma Característico. Embalada em embalagens plásticas (polietileno), congelada, de 1 kg (não fracionada), contendo as seguintes informações mínimas na embalagem: Data de fabricação, registro no M.A.P.A, valor calórico, carboidratos, fibra alimentar, sódio, gorduras, colesterol, cálcio e ferro, por porção. O produto deve ser armazenado à temperatura de -18 C, com tolerância de cerca de 3 C. Validade mínima de 03 (três) meses, contados da emissão de nota fiscal. Rendimento de aproximadamente 6 litros de Suco. | | | |
| 129 | KG | 2000 | Polpa de Fruta, sabor Manga 01kg 100% natural, contendo apenas a polpa sem conservantes, ultra congelada pasteurizada de Manga. Cor amarela, Sabor Característico da fruta, Aroma Característico Embalada em embalagens plásticas (polietileno), congelada, de 1kg (não fracionada), contendo as seguintes informações mínimas na embalagem: Data de fabricação, registro no M.A.P.A, valor calórico, carboidratos, fibra alimentar, sódio, gorduras, colesterol, cálcio e ferro, por porção. O produto deve ser armazenado à temperatura de -18 C, com tolerância de cerca de 3C. Validade mínima de 03 (três) meses, contados da emissão de nota fiscal. Rendimento de aproximadamente 6 litros de Suco. | | | |
| 130 | KG | 600 | POLVILHO DOCE 01KG FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS. PRODUTO LIVRE DE MATÉRIA TERROSA E VEGETAL. | | | |
| 131 | KG | 4500 | PRESUNTO COZIDO - Presunto - ingredientes: carne suína, salmoura, amido, proteína isolada de soja, sal, açúcar, pimenta branca, proteína vegetal hidrolisada, aromas naturais de pimentas: vermelha, jamaica e preta, estabilizante polifosfato de sódio (ins 4521), realçador de sabor glutamato monossódico (ins 621), antioxidante eritorbato de sódio (ins 316), conservador nitrito de sódio (ins 250) e corante carmim (ins 120), carne mecanicamente separada de aves e miúdos suínos. Sem glúten. O produto deverá ser fatiado no dia da entrega com ausência de tiras de gordura, Produto como referência SADIA, Perdigão ou produto similar ou de melhor qualidade. | | | |
| 132 | KG | 1000 | QUEIJO RALADO 1KG | | | |
| 133 | KG | 2000 | QUEIJO TIPO MUSSARELA. PRODUTO OBTIDO POR COAGULAÇÃO DO LEITE POR MEIO COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, COMPLEMENTADA OU NÃO PELA AÇÃO DE BACTÉRIAS LÁTICAS ESPECÍFICAS. O QUEIJO MOZARELA É UM QUEIJO GORDO DE MÉDIA UMIDADE DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIDADA NO | | | |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | <p>REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS. INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: LEITE E/OU LEITE RECONSTITUÍDO PADRONIZADO EM SEU CONTEÚDO DE MATÉRIA GORDA, CULTIVO DE BACTÉRIAS LÁTICAS ESPECÍFICAS, COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, CLORETO DESÓDIO. INGREDIENTES OPCIONAIS: LEITE EM PÓ, CREME, SÓLIDOS DE ORIGEM LÁCTEA, CASEINATOS, CLORETO DE CÁLCIO, ÁCIDOS CÍTRICOS, LÁTICO, ACÉTICO OU TARTÁRICO. AS PRÁTICAS DE HIGIENE PARA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVEM ESTAR DE ACORDO COM O CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁTICAS, PRINCÍPIOS GERAIS DE HIGIENE DOS ALIMENTOS (CAC/VOL. 0A.1985). O LEITE A SER UTILIZADO DEVERÁ SER HIGIENIZADO POR MEIOS MECÂNICOS ADEQUADOS E SUBMETIDOS À PASTEURIZAÇÃO, OU TRATAMENTO TÉRMICO EQUIVALENTE PARA ASSEGURAR FOSFATASE RESIDUAL NEGATIVA (A.O.A.C. 15° ED. 1990,979.13,P823) COMBINADO OU NÃO COM OUTROS PROCESSOS FÍSICOS OU BIOLÓGICOS QUE GARANTAM A INOCUIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER IMPUREZAS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS DE QUALQUER NATUREZA. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES E QUATRO DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. REVESTIMENTO EM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE (PEBD), TIPO "DOY PACK", ATÓXICO, COM CAPACIDADE DE APROXIMADAMENTE 4KG. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO QUEIJO MOZARELA EM PEÇA DEVERÁ SER A VÁCUO, TIPO "CRYOVAC", TERMOFORMADA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICA, COM CAPACIDADE APROXIMADA DE 4KG QUILOS DO PRODUTO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO QUEIJO MUSSARELA PEÇA DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES TOTALMENTE LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, COM CAPACIDADE PARA 6 (SEIS) PEÇAS. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA E INGREDIENTES UTILIZADOS PARA A SUA ELABORAÇÃO. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE E/OU PRODUTOR, DO ENVASADOR E DO DISTRIBUIDOR, SE FOR O CASO) EXPRESSÃO: "INDÚSTRIA BRASILEIRA", SE FOR O CASO, POR EXTENSO OU ABREVIADA, INGREDIENTES, CONTEÚDO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO PARA MANTER O PRODUTO REFRIGERADO, VALIDADE DO PRODUTO REFRIGERADO, DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE, NÚMERO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL, INDICAÇÃO DO LOCAL APROPRIADO PARA ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA. A IMPRESSÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO OU DATA DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO E NÚMERO DE LOTE</p> | | |
|--|--|--|--|--|

| | | | | | | |
|-----|----|-------|---|--|--|--|
| | | | <p>PODERÁ SER EM "INK JET" OU CARIMBO SENDO ESTE ÚLTIMO, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL EQUE RESISTA AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM. O CONTEÚDO LÍQUIDO NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA, DEVERÁ SER INDICADO EM FUNDO DO NÚMERO DE UNIDADES DO CONTEÚDO LÍQUIDO INDIVIDUAL DE CADA EMBALAGEM. NO RÓTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA, DEVERÁ CONSTAR AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO OU CONSERVAÇÃO DO PRODUTO ANTES E APÓS A ABERTURA DA EMBALAGEM, ASSIM COMO O PRAZO MÍNIMO PARA CONSUMO APÓS A ABERTURA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA. QUEIJO TIPO MUSSARELA, FATIADA: LEITE DE VACA, EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, ROTULAGEM NUTRICIONAL, REGISTRO DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: QUEIJO MOZARELA GIROLANDA, EXCELENTE FATIAMENTO E FILAMENTO, INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO , FERMENTO LÁTICO , COALHO BOVINO , CLORETO DE CÁLCIO , CLORETO DE SÓDIO. TEOR DE SAL: 1,2% À 1,8%.</p> | | | |
| 134 | KG | 200 | <p>Quiabo Liso Extra AA : Produto de elevada qualidade, Devem apresentar grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto a coloração , tamanho, aroma e sabor que são típicos da variedade. Legumes próprios para o consumo devendo ser originários de plantas genuínas e sadias e serem de colheita recente. Estarem livres de lesão de origem mecânica ou provocadas por insetos ou doenças. Estarem livres de sujidades, produtos químicos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes na casca. Qualidade sanitária CONFORME LEGISLAÇÃO ANVISA.</p> | | | |
| 135 | UN | 250 | <p>RAPADURA - 500g PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE.</p> | | | |
| 136 | KG | 300 | <p>Repolho Roxo Extra: Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma , cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderente nas folhas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS : conforme legislação vigente. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> | | | |
| 137 | KG | 1500 | <p>Repolho Verde: Repolho branco, liso, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e corte. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | | | |
| 138 | UN | 14000 | <p>Rosca Palito - ROSQUINHA COMPRIDA PEQUENA-UNIDADE DE 75G, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES, FEITO NO DIA DA ENTREGA, NÃO DEVE SER EMBALADA QUENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA NA HORADA ENTREGA. DE BOA QUALIDADE MACIA, FRESCA E AERADA. SERÃO REJEITADOS ROSQUINHAS MAL ASSADAS, QUEIMADOS, AMASSADAS, ACHATADAS E "EMBATUMADAS ASPECTO MASSA PESSADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS.</p> | | | |

| | | | | | | |
|-----|----|------|--|--|--|--|
| 139 | UN | 400 | <p>Rúcula: Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderente nas folhas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: conforme legislação vigente. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> | | | |
| 140 | KG | 1500 | <p>SAL REFINADO EXTRA IODADO PCT. 01KG. BENEFICIADO E ISENTO DE SAIS DE CÁLCIO E MAGNÉSIO, IMPUREZAS ORGÂNICAS, AREIAS E FRAGMENTOS DE CONCHAS. O PRODUTO MOÍDO DEVERÁ PASSAR TOTALMENTE PELA PENEIRA NÚMERO 20. PRODUZIDO E EMBALADO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO CONTENDO 01(UM)KG DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E REEMBALADO EM FARDO PLÁSTICO RESISTENTE ATÓXICO CONTENDO ATE 30 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.</p> | | | |
| 141 | KG | 1000 | <p>SALSICHA, Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne frango, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, embutido em envoltório natural (sem corantes) e submetido a um processo térmico adequado. Deverá apresentar-se livre de gordura trans. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais, sendo permitida a utilização máxima de 4% de proteína vegetal. Poderá ser adicionado ao produto, desde que declarados, sais minerais que não compitam entre si em termo de biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativo) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Portaria 1002 SVS/MS, Portaria nº6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo, CVS-5/13, Instrução Normativa nº4/00 M.A.A, Resolução/FNDE/CD/N.38, de 16 de julho de 2009, art.17 inciso II. 1. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 1.1. GERAIS A salsicha deverá ser preparada com carne de ave em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens, não sendo permitida o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 gramas. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a</p> | | | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | <p>saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. ORGANOLÉPTICAS ANTES E APÓS A COCÇÃO: - aspecto: característico cor: característica, sem manchas pardacentes ou esverdeadas - odor: característico - sabor: característico - consistência/textura: característica</p> <p>1.3.FÍSICO-QUÍMICAS: - Amido:máximo de 2,0% p/p (crítico) - Carboidratos totais: máximo de 7,0% p/p (somatória de amido máximo e açúcares totais) (crítico) - Umidade: máximo de 65,0% p/p(crítico) - Gordura: máximo de 20,0% p/p(crítico) - Proteína: mínimo de 12,0%p/p(crítico) - Cloreto de Sódio: máximo de 2,0% p/p(crítico) 1.4. MICROBIOLÓGICAS - Coliformes 45°C/g.....máximo 102 (crítico) - Estafilococcus Coagulase positiva/g..... máximo 102 (crítico) - Clostridium Sulfito Redutor a 46°C, máximo 102 (crítico) - Salmonella sp/25g, ausência (crítico) 1.5. MICROSCÓPICAS - matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica - ausência (crítico) - sujidades, parasitos e larvas - ausência (crítico) - tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses e cartilagens), ausência (crítico) - elementos histológicos estranhos ao produto ausência (crítico) - elementos histológicos identificadores da composição, presença (crítico) Observação: a. Deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos encontrados, devendo apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. b. Não deverá apresentar elementos histológicos de ingredientes estranhos ao produto e que NÃO fazem parte da relação de ingredientes constante no rótulo. c. Deverão constar no laudo também as informações de componentes/ingredientes constantes no rótulo do produto entregue pela empresa para análise. 1.6. PESQUISAS: - Nitrito - máximo de 0,015 g/l 00g - expresso em nitrito de sódio (crítico) - Nitrato - máximo de 0,030 g/l 00g - expresso em nitrito de sódio (crítico) - Corantes artificiais - ausência (crítico) 1.7. OUTRAS: - Poderão ser efetuadas determinações de contaminação por microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto, ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares. 2. PRAZO DE VALIDADE: Validade mínima de 4 (quatro) meses da data de fabricação. 3. DATA DE FABRICAÇÃO: Data de fabricação até 40 (quarenta) dias da data da entrega. 4. EMBALAGEM: 4.1. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme coextrusado a base de nylon e polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido aproximado nomeação de venda do produto (nome do produto e marca); - identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira"); - data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento número do lote; - lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados; - conteúdo líquido; - condições de armazenamento, instruções de conservação e consumo; - empilhamento máximo (na embalagem secundária); - carimbo do SIF; - número de registro do produto no órgão competente. 6. TRANSPORTE O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros refrigerados, em condições que preservem as características do alimento congelado (-12°C) e a qualidade do mesmo quanto às características do alimento</p> | | | |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | |
|-----|----|-------|---|--|--|--|
| | | | físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou consistência anormal com indícios de fermentação. Embalagem transparente devidamente acondicionada em pacotes de aproximadamente 03 kg à 05 kg, com identificação do SIF, data de fabricação e validade do produto. Embalagem com lacre original do fabricante. Produtos de referência: Aurora, Sadia, Perdigão ou pro | | | |
| 142 | LT | 800 | SARDINHA EM CONSERVA 90 GR. (COQUEIRO) OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE, QUE SEJA CONSERVADO EM MOLHO DE TOMATE. | | | |
| 143 | UN | 1000 | Suco em garrafa 500 ml CAJU ou produto similar à essas características citadas abaixo. Produto concentrado contendo: água, suco do caju concentrado, conservante benzoato de sódio e anidrido sulfuroso, acidulante ácido cítrico. Rendimento de aproximadamente 05 (cinco) litros. Embalagem primária tipo pet plástica, contendo 500 (quinhentos) ml devidamente rotulada conforme legislação vigente e reembalada em fardo plástico, contendo 12 (doze) embalagens primárias. A porção de 20ml deve fornecer 9kcal, 23mg de vitamina C, 1,7g de Carboidrato e 7mg de sódio. O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 15 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. Produtos de referência: MAGUARY, ou produto similar ou de melhor qualidade. | | | |
| 144 | UN | 1000 | Suco em garrafa, MARACUJÁ, 500ml ou produto similar à essas características citadas abaixo. Produto concentrado contendo: água, suco do maracujá concentrado, conservante benzoato de sódio e anidrido sulfuroso, acidulante ácido cítrico. Rendimento de aproximadamente 05 (cinco) litros. Embalagem primária tipo pet plástica, contendo 500 (quinhentos) ml devidamente rotulada conforme legislação vigente e reembalada em fardo plástico, contendo 12 (doze) embalagens primárias. A porção de 20ml deve fornecer 9kcal, 23mg de vitamina C, 1,7g de Carboidrato e 7mg de sódio. O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 15 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. Produtos de referência: MAGUARY, ou produto similar ou de melhor qualidade. | | | |
| 145 | UN | 35000 | SUCO EM PÓ (TIPO TANG) 25G OU PRODUTO SIMILAR A ESSAS CARACTERÍSTICAS CITADAS ABAIXO. PRODUTO QUE RENDE 01L POR 25G, FORNECENDO VITAMINAS A, C, FERRO E 1% DE POLPA DESIDRATADA. | | | |
| 146 | KG | 5000 | Tomate Maduro Extra AA: Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo In Natura ou como ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e conservar as condições adequadas para o consumo imediato e mediato. Estar livre de quaisquer lesões de origem mecânica ou causadas por insetos e doenças. Não conter terra, sujidades, produtos químicos e corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Isento de parasitas e larvas. Tamanho médio e uniforme. Ponto de maturação conforme orientação do Departamento Gestor. Características sanitárias conforme legislação vigente. | | | |
| 147 | KG | 250 | TRIGO PARA QUIBE. ORIUNDO DE GRÃOS RIGOROSAMENTE SELECIONADOS DO CEREAL | | | |



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

| | | | | | | |
|-----|----|-----|---|--|--|--|
| | | | TRIGO ,FRAGMENTADOS, DEVENDO ESTAR LIMPOS, SECOS, SADIOS, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA,PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. PRODUZIDO E EMBALADO CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES HERMETICAMENTE FECHADOS,CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 500 GRs. DE PRODUTO E ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADOS. PRAZO DEVALIDADE: MÍNIMA DE SEIS MESES. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TERDATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 40 (QUARENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. MARCASPRÉ-APROVADAS: YOKI, ZEI E SIAMAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE. | | | |
| 148 | KG | 500 | Vagem Macarrão Curta Extra AA: Elevada qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o uso na culinária, devendo ser procedentes de vegetais genuínos e saudáveis, serem frescas, de colheita recente , abrigadas dos raios solares e apresentar um estágio ideal de desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma , cor, sabor (maturação). Estarem livres de terra aderente, assim como sujidades, parasitas e larvas. Ausência de umidade externa anormal, odores e sabores estranhos, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderentes à casca. | | | |
| 149 | UN | 200 | VINAGRE DE LIMÃO SEM ALCOOL 750 ML | | | |
| | | | VALOR TOTAL OFERTADO | | | |

Total Geral (R\$): _____ (.....)

Prazo de Entrega: De acordo com o Edital.

Validade da Proposta: 12 (doze) meses.

Assinatura do Representante Legal



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

ANEXO VIII

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - ARP Nº 008/2020

Ata de registro de preço, : Contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada para em cronograma fornecido pela secretaria municipal de educação, para atender os estudantes da rede municipal de educação.

Processo Nº : 008/2020

Validade: 12(doze) meses.

Às ____ horas do dia ____ de _____ de _____, na PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SIMÃO, reuniram-se na sala SALA DA COMISSÃO DE LICITAÇÃO, situada à PRAÇA CÍVICA, nº 01, CENTRO, SAO SIMAO, CEP: 75.890-000, Fone: (64) 3553-9500, inscrito no CNPJ sob o nº 02.056.778/0001-48, representado pela Pregoeira, Sr^a. GRACIELLE SOUZA PEREIRA, brasileira, portadora do CPF/MF nº 958.906.371-34, e os membros da Equipe de Apoio GLENEA DE BRITO COSTA, PATRICIA DOS REIS GAMA LAMANNA, designados pelo Decreto nº 001/2019, de 02/01/2019, com base na Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e na regulamentação feita pelo Decreto n.º 1127/2005, e Decreto Federal nº 7.892 de 23 de janeiro de 2013, em face das propostas vencedoras apresentadas no Pregão Presencial nº 005/2020, cuja ata e demais atos foram homologados pela autoridade administrativa, exarado no presente processo, R E S O L V E lavrar a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, conforme as cláusulas seguintes:

DO OBJETO

CLÁUSULA PRIMEIRA: O objeto desta ATA é o Registro de Preço das **PROMITENTES CONTRATADAS,**

| ITEM | EMPRESA |
|------|---|
| | Nome: CPF: CNPJ: Endereço: Fone: Email: REPRESENTANTE LEGAL: NOME: RG: CPF: |

visando a contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela secretaria municipal de educação, para atender os estudantes da rede municipal de educação, conforme quantidades e especificações constantes da cláusula quarta desta ATA, conforme condições e especificações constantes do edital do Pregão Presencial n.005/2020, bem como da(s) proposta(s) comercial(is) da(s) PROMITENTE(S) CONTRATADA(S).

Parágrafo único: A presente Ata de Registro de Preços constitui-se em documento vinculativo e obrigacional às partes, com característica de compromisso para futura contratação.

DAS OBRIGAÇÕES DOS LICITANTES REGISTRADOS



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

CLÁUSULA SEGUNDA: São obrigações dos Licitantes REGISTRADOS, entre outras:

I. assinar o contrato de fornecimento com o MUNICÍPIO e/ou com os órgãos participantes no prazo máximo 02 (dois) dias úteis, contados da solicitação formal.

II. O fornecimento será efetuado em remessas fracionadas, com prazo de entrega não superior a 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir da expedição, pelo Departamento de Compras, da Ordem de Fornecimento, da qual constarão a data de expedição, especificações do material, quantitativo, prazo, local de entrega e preços unitários e totais.

III. providenciar a imediata substituição dos itens por falhas ou irregularidades constatadas pelo MUNICÍPIO, na forma de fornecimento dos materiais e ao cumprimento das demais obrigações assumidas nesta ata.

IV. reapresentar sempre, a medida que forem vencendo os prazos de validade da documentação apresentada, novos documentos que comprovem todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital do Pregão Presencial nº.005/2020.

V. prover condições que possibilitem o atendimento das obrigações firmadas a partir da data da assinatura da presente Ata de Registro de Preços.

VI. ressarcir os eventuais prejuízos causados ao MUNICÍPIO, aos órgãos participantes e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas na presente ARP.

VII. responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados, ficando, ainda, o MUNICÍPIO e os Órgãos Participantes isentos de qualquer vínculo empregatício, responsabilidade solidária ou subsidiária.

VIII. pagar, pontualmente, os seus fornecedores e as obrigações fiscais com base na presente ata, exonerando o MUNICÍPIO e os Órgãos Participantes de responsabilidade solidária ou subsidiária por tal pagamento.

IX. manter o prazo de garantia de 12 (doze) meses, contado da data da entrega definitiva dos bens, na forma prevista no anexo (I) - Termo de Referência, do edital do Pregão Presencial n.005/2020.

DA VIGÊNCIA DESTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

CLÁUSULA TERCEIRA: O prazo de validade da presente Ata de Registro de Preços é de **12 (doze) meses**, contados da sua assinatura.

DO REGISTRO DOS PREÇOS

CLÁUSULA QUARTA: O preço registrado, a quantidade e o fornecedor dos materiais constantes desta, encontram-se contidos na tabela abaixo:

| ITENS | RAZÃO SOCIAL | MARCA | UND | QTD | ESPECIFICAÇÃO | MENOR PREÇO | PREÇO |
|-------|--------------|-------|-----|-----|---------------|-------------|-------|
|-------|--------------|-------|-----|-----|---------------|-------------|-------|



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|----------|-------|
| | | | | | | UNITÁRIO | TOTAL |
|--|--|--|--|--|--|----------|-------|

DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

CLÁUSULA QUINTA: São obrigações do MUNICÍPIO, entre outras:

- I. gerenciar, através do Órgão Gerenciador, esta Ata de Registro de Preços, providenciando a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo a ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos pelos participantes desta Ata;
- II. observar para que, durante a vigência da presente ata, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem assim, a sua compatibilidade com as obrigações assumidas;
- III. acompanhar e fiscalizar a perfeita execução do presente Registro de Preços, através do Órgão Gerenciador;
- IV. publicar o preço, o fornecedor e as especificações do objeto, em forma de extrato, na imprensa oficial do Município, sem prejuízo de outras formas de divulgação, inclusive pela rede mundial de computadores - Internet, durante a vigência da presente ata;

DA CONTRATAÇÃO

CLÁUSULA SEXTA: Observados os critérios e condições estabelecidos no edital do Pregão Presencial n. 005/2020, o MUNICÍPIO/ÓRGÃO GERENCIADOR e/ou órgãos participantes, visando alcançar a quantidade de bens pretendida, poderá contratar concomitantemente com um ou mais fornecedores que tenham seus preços registrados, respeitando-se a capacidade de fornecimento das detentoras, e obedecida a ordem de classificação das propostas e os preços registrados.

CLÁUSULA SÉTIMA: O Registro de Preços efetuado não obriga o MUNICÍPIO/ÓRGÃO GERENCIADOR a firmar as contratações nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitações específicas para o objeto, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

CLÁUSULA OITAVA: A contratação junto a cada fornecedor registrado será formalizada pelos órgãos integrantes da Administração Direta ou Indireta do Poder Executivo, mediante a assinatura deste.

DO PAGAMENTO À CONTRATADA

CLÁUSULA NONA: O MUNICÍPIO ou os órgãos municipais pagará à CONTRATADA, pelos fornecimentos dos bens de valor registrado nesta Ata de acordo com a quantidade efetivamente entregue mediante a apresentação da nota fiscal/fatura correspondente dos bens entregues, devidamente atestada pelo setor responsável, em até 30 (trinta) dias, após o recebimento definitivo.



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

CLÁUSULA DÉCIMA: O pagamento será efetuado através de depósito/transferência bancário(a), mediante apresentação do documento fiscal competente, juntamente com os documentos pertinentes.

Parágrafo Primeiro: O documento fiscal deverá estar acompanhado dos seguintes documentos:

- a) Certidão Negativa de Tributos, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda e pela PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SIMÃO.
- b) Certidão Negativa de Débito - CND Federal;
- c) Certificado de Regularidade do FGTS emitido pela Caixa Econômica Federal;
- d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

Parágrafo Segundo: O documento fiscal não aprovado pelo MUNICÍPIO ou pelos órgãos municipais será devolvido à CONTRATADA para as devidas correções, passando a contar novos prazos previstos nesta Cláusula, a partir da data de sua reapresentação e consequente aprovação.

DAS ALTERAÇÕES DA ATA

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecido o disposto no Art. 65 da Lei 8.666/93, nos seguintes casos:

Parágrafo Primeiro: os preços registrados poderão ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos materiais registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador desta ATA, promover as negociações junto aos fornecedores registrados.

Parágrafo Segundo: Quando os preços registrados, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o Órgão Gerenciador deverá:

- I. convocar o fornecedor registrado para negociação de redução de preços e sua adequação ao praticado no mercado;
- II. frustrada a negociação, liberar o fornecedor registrado do compromisso assumido;
e
- III. convocar, pela ordem de classificação do Pregão Presencial, os demais fornecedores que não tiveram seus preços registrados, visando igual oportunidade de negociação;

Parágrafo Terceiro: Quando o valor de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor, mediante comunicação e comprovação formal, não puder cumprir o compromisso, o Órgão Gerenciador da Ata poderá:

- I. liberar o fornecedor registrado do compromisso assumido, sem aplicação das penalidades previstas nesta Ata e no Edital do Pregão Presencial, confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados;



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

II. Para o disposto no subitem anterior, a comunicação deverá ser feita antes do pedido de fornecimento dos materiais;

III. convocar, pela ordem de classificação do Pregão Presencial, os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação;

Parágrafo Quarto: O MUNICÍPIO revogará a Ata de Registro de Preços sempre que não houver êxito nas negociações, na forma da legislação vigente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: O Registro de Preços dos fornecedores registrados será cancelado quando:

I. houver interesse público, devidamente fundamentado;

II. o fornecedor descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

III. o fornecedor não assinar a Ata de Registro de Preço no prazo determinado neste edital, sem justificativa aceita pelo MUNICÍPIO;

IV. se constatar a existência de declaração de inidoneidade do fornecedor;

V. o fornecedor não aceitar reduzir o seu preço registrado, no caso deste se tornar superior ao praticados no mercado;

VI. por iniciativa do próprio fornecedor, quando mediante solicitação por escrito, comprovar a impossibilidade do cumprimento das exigências do instrumento convocatório que deu origem à esta ARP, tendo em vista fato superveniente e aceito pelo MUNICÍPIO.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: Os preços da presente Ata serão irrevogáveis durante a validade desta Ata;

Parágrafo Único: Nas hipóteses previstas no Art. 65, inciso II, alínea "d", da Lei 8.666/93, o MUNICÍPIO poderá promover o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, mediante solicitação fundamentada e aceita.

DAS PENALIDADES

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: Pela inexecução total ou parcial da Ata o MUNICÍPIO poderá, garantido o devido processo legal, a ampla defesa e o contraditório, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

I. advertência;

II. multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total registrado;

III. suspensão temporária do direito de participar em licitação e impedimento de contratar com o MUNICÍPIO, pelo prazo de até 5 (cinco) anos;

IV. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 5 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

punição, ou até que seja promovida a sua reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: A penalidade de advertência poderá ser aplicada nos seguintes casos, independentemente da aplicação de multas:

I. descumprimento das obrigações assumidas, desde que não acarretem prejuízos para o MUNICÍPIO;

II. execução insatisfatória ou inexecução do objeto da licitação, desde que a sua gravidade não recomende o enquadramento nos casos de suspensão temporária ou declaração de inidoneidade;

III. pequenas ocorrências que possam acarretar transtornos no desenvolvimento dos serviços do MUNICÍPIO ou dos órgãos municipais;

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: Decorridos 02 (dois) dias de atraso na entrega dos bens, sem que tenham sido apresentadas justificativas plausíveis, estará caracterizado o descumprimento total das obrigações assumidas, caso em que, além de aplicar a multa prevista no **inciso II da Cláusula Décima Quarta**, poderá o MUNICÍPIO optar pela rescisão desta.

Parágrafo Primeiro: As multas a que se refere o **inciso II da Cláusula Décima Quarta** não impede que o MUNICÍPIO rescinda, unilateralmente, o Contrato ou cancele o Registro de Preço do fornecedor e, ainda aplique as outras sanções previstas na **Cláusula Décima Quarta**, em seus **incisos I, III e IV**, facultada o devido processo legal, a ampla defesa e o contraditório da PROMITENTE.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: As multas aplicadas serão descontadas dos pagamentos eventualmente devidos pelo MUNICÍPIO;

Parágrafo Primeiro: Inexistindo pagamento devido pelo MUNICÍPIO, ou sendo este insuficiente, caberá à CONTRATADA efetuar o pagamento da multa, no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos, contado da data da comunicação de confirmação da sanção;

Parágrafo Segundo: Não se realizando o pagamento nos termos acima definidos, o MUNICÍPIO poderá, se houver, valer-se do valor dado em garantia e, não sendo este suficiente, far-se-á a sua cobrança judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: A penalidade de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública será proposta se constatada má fé, ação maliciosa e premeditada da CONTRATADA em prejuízo do MUNICÍPIO, evidência de atuação com interesses escusos ou reincidência de faltas que acarretem prejuízos ao MUNICÍPIO ou aplicações sucessivas das outras penalidades anteriormente descritas.

Parágrafo Único: A penalidade prevista nesta cláusula é de competência do ÓRGÃO GERENCIADOR e/ou ÓRGÃO PARTICIPANTE, facultada à contratada o devido processo legal, a ampla defesa e contraditório, no prazo de 02 (dois) dias



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

úteis, contados da data da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

CLÁUSULA DÉCIMA NONA: Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº. 8.666/1993, Decreto Federal nº 7.892/2013 e no Decreto Municipal nº _____.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA: As aquisições ou contratações adicionais a que se refere o item anterior não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA: Ademais, o quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que aderirem.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA: Fica a PROMITENTE CONTRATADA obrigada a aceitar, nas mesmas condições licitadas os acréscimos que se fizerem necessários nas aquisições, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial.

DISPOSIÇÕES FINAIS

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA: As omissões desta ATA e as dúvidas oriundas de sua interpretação serão sanadas de acordo com o que dispuserem o Edital do Pregão Presencial n. 005/2020 e as propostas apresentadas pelas CONTRATADA(S), prevalecendo, em caso de conflito, as disposições do Edital sobre as das propostas.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA: O presente registro decorre de adjudicação às PROMITENTE(S) CONTRATADA(S) dos objetos, cujas descrições, quantidades e especificações constam no Termo de Referência - Anexo, do Pregão Presencial n.005/2020, conforme decisão do Pregoeiro do MUNICÍPIO, lavrada em Ata datada de _____, e homologação feita pelo senhor Prefeito Municipal.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA: Caberá ao Órgão Gerenciador do Município o gerenciamento da presente Ata de Registro de Preços nos termos da legislação vigente.



ESTADO DE GOIÁS
Prefeitura Municipal de São Simão

CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉTIMA: Fica eleito o foro da Comarca deste Município, para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes da execução desta ATA, com renúncia das partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

CLÁUSULA VIGÉSIMA OITAVA: DO GESTOR DA ARP: Fica responsável pelo acompanhamento e fiscalização quanto à completa execução do Contrato, conforme exige o inciso XX, do art. 16 da IN nº 015/2012, do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás, o(a) servidor(a) DIVINO ANTONIO NOGUEIRA.

Fica eleito o foro da Comarca deste Município, para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes da execução desta ATA, com renúncia das partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem justas e acordadas, as partes assinam a presente Ata.

São Simão-GO, em _____ de _____ de 2020.

WILBER FLORIANO FERREIRA

CONTRATADA(S):
