



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO PREGÃO Nº 027/2023 SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS MODO DE DISPUTA ABERTO

Processo nº: 4201/2023

Modalidade: Pregão 027/2023

Forma: Eletrônica

Tipo: Menor Preço por Item.

Objeto: Refere-se à 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 solicitação no Termo de Referência – Anexo I, deste edital.

O Fundo Municipal de Educação de São Simão – GO, através do Departamento de Licitação com endereço na Sede da Prefeitura Municipal de São Simão/GO – Praça Cívica, nº. 01, Centro, na cidade de São Simão/GO, através da Pregoeira e equipe de apoio designados pelo Decreto nº 740/2022 de 13 de maio de 2022, com autorização do Gestor do Departamento, de acordo com a Lei nº 8.666 de 21 de Junho de 1993, Lei nº 10.520 de 17 de Julho de 2002, Lei Municipal nº.606 de 17 de Fevereiro de 2006, Decreto 452 de 02 de Junho de 2008, Lei Complementar nº 123 de 14 de Dezembro de 2006, Lei Complementar nº 147 de 07 de Agosto de 2014, Decreto Federal nº 3.555 de 08 de agosto de 2000, que Aprova o Regulamento para a Modalidade de Licitação Denominada Pregão, Decreto Federal nº 10.024 de 20 de setembro de 2019, Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, Decreto Municipal nº 171 de 15 de abril de 2020, Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, Decreto Municipal 170 de 15 de abril de 2020 e demais condições fixadas neste edital, Tornar público, para conhecimento dos interessados, que, realizará a licitação na modalidade **PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **menor preço por item**.

O presente Edital adota o modelo dos pregões eletrônicos do “SISTEMA LICITANET”, assim, caso haja algum conflito e/ou divergência de informações com relação ao disposto no corpo do Termo de Referência, desde já, informamos que prevalecerá o disposto no Termo de Referência – Anexo I deste edital.

LIMITE ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS:

Dia 17/04/2023 às 08:59 (oito horas e cinquenta e nove minutos).

ABERTURA DA SESSÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO:

Dia 17/04/2023 às 09:00 (nove horas).

SITE PARA REALIZAÇÃO DO PREGÃO: www.licitanet.com.br

1 - DO OBJETO:

1.1 - 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 solicitação no Termo de Referência – Anexo I, deste edital.

2 - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

2.1 - O presente procedimento licitatório é disciplinado pela Lei nº 10.520 de 17 de Julho de 2002, Lei Municipal nº.606 de 17 de Fevereiro de 2006, Decreto 452 de 02 de Junho de 2008, Lei Complementar nº 123 de 14 de Dezembro de 2006, Lei Complementar nº 147 de 07 de Agosto de 2014, Decreto Federal nº 3.555 de 08 de agosto de 2000, que Aprova o Regulamento para a Modalidade de Licitação Denominada Pregão, Decreto Federal nº 10.024 de 20 de setembro de 2019, Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, Decreto Municipal nº 171 de 15 de abril de 2020, Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica Decreto Municipal 170 de 15 de abril de 2020 Art. 1º § 2 - I, Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e suas alterações e, demais condições fixadas neste edital e seus anexos.

3 - DO CREDENCIAMENTO:

3.1 - Para participar do pregão eletrônico, o licitante deverá estar credenciado no sistema "PREGÃO ELETRÔNICO" através do site <https://licitanet.com.br/>;

3.2 - O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico;

3.3 - O credenciamento junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão na forma eletrônica;

3.4 - O licitante que deixar de assinalar o campo da Declaração de ME/EPP não terá direito a usufruir do tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte e equiparadas;

3.5 - O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

4 - DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO:

4.1 - Poderão participar deste Pregão os interessados que militem no ramo pertinente ao objeto desta licitação, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos;

4.1.1 - Em relação aos itens 8, 12, 34, 35, 36, 37, 38, 49, 59, 60, 71, 77, 79, 80, 109, 110, 111 e 114, poderão participar todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da presente contratação, que preencherem as condições de credenciamento constantes deste edital.

4.1.2 - Os demais itens são destinados EXCLUSIVAMENTE as empresas definidas como Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparadas, de acordo com a Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014;

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

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

4.1.3.1. O BENEFÍCIO REFERIDO NOS ITENS ACIMA, SERÁ EFETIVADO PARA ESTABELECEMOS A PRIORIDADE DE CONTRATAÇÃO PARA AS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE SEDIADAS NO MUNICÍPIO DE SÃO SIMÃO, ATÉ O LIMITE DE 10% (DEZ POR CENTO) DO MELHOR PREÇO VÁLIDO, NOS TERMOS DO § 3º DO ART. 48 DA LC 123/2006.

4.2 - A participação nesta licitação importa à proponente na irrestrita aceitação das condições estabelecidas no presente Edital, bem como, a observância dos regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto a recursos. A não observância destas condições ensejará no sumário IMPEDIMENTO da proponente, no referido certame;

4.3 - Não cabe aos licitantes, após sua abertura, alegação de desconhecimento de seus itens ou reclamação quanto ao seu conteúdo. Antes de elaborar suas propostas, as licitantes deverão ler atentamente o Edital e seus anexos, devendo estar em conformidade com as especificações do ANEXO I (TERMO DE REFERÊNCIA);

4.4 - Como requisito para participação no PREGÃO ELETRÔNICO o Licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta de preços está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório, bem como a descritiva técnica constante do ANEXO I (TERMO DE REFERÊNCIA);

4.5 - A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas no edital e Leis Federais nº 10.520/02 e 8.666/93;

4.6 - **Poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO:** Somente poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO, via internet, os interessados cujo objetivo social seja pertinente ao objeto do certame, que atendam a todas as exigências deste Edital e da legislação a ele correlata, inclusive quanto à documentação, e que estejam devidamente credenciadas, através do site <https://licitanet.com.br/>;

4.6.1 - A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio da Plataforma Eletrônica, observada data e horário limite estabelecidos.

a) O custo de operacionalização pelo uso da Plataforma de Pregão Eletrônico, a título de remuneração pela utilização dos recursos da tecnologia da informação ficará a cargo do licitante, que poderá escolher entre os Planos de Adesão abaixo:

MENSAL	TRIMESTRAL	SEMESTRAL	ANUAL
R\$ 134,00	R\$ 224,00	R\$ 305,00	R\$ 440,00

b) O referido pagamento/remuneração possui amparo legal no inciso III do art. 5º da Lei nº 10.520/02.

4.6.1.1 - Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação de proposta implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada em seu preâmbulo;

4.6.1.2 - Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de propostas serão de responsabilidade exclusiva do licitante, não sendo do Município de São Simão, em nenhuma hipótese responsável pelos mesmos. O licitante também é o único responsável pelas transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, ou pela sua eventual

desconexão;

4.6.2 - As Licitantes interessadas deverão proceder ao credenciamento antes da data e horário marcados para início da sessão pública via internet;

4.6.3 - O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Sistema Eletrônico, no site: <https://licitanet.com.br/>;

4.6.4 - O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica na responsabilidade legal única e exclusiva do Licitante, ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico;

4.6.5 - O uso da senha de acesso pelo Licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema, ou do Município de São Simão, promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que, por terceiros;

4.6.6 - A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas ao provedor do Sistema para imediato bloqueio de acesso;

4.7 - Não poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO, as empresas enquadradas nos casos a seguir:

4.7.1 - Consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição¹; empresas que estiverem em recuperação judicial, processo de falência ou sob o regime de concordata, concurso de credores, dissolução ou liquidação, Ressalva: É possível a participação de empresas em recuperação judicial, desde que amparadas com certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório nos termos da Lei nº. 8666/1993. (TCU, Ac. 8.271/2011-2ª Câmara, Dou de 04/10/2011);

4.7.2 - Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública;

4.7.3 - Empresa suspensa temporariamente do direito de licitar e impedida de contratar com este Município;

4.7.4 - Empresas que, por quaisquer motivos, tenham sido declaradas inidôneas ou punidas com suspensão ou impedidas de licitar por órgão da Administração Pública Direta ou Indireta, na esfera Federal, Estadual ou Municipal, desde que o Ato tenha sido publicado na imprensa oficial, pelo órgão que a praticou, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição. Para verificação das condições definidas nesta alínea, a Comissão do Pregão, promoverá a consulta eletrônica junto ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas-CEIS;

4.7.5 - Empresas cujo dirigente, gerente, sócio ou responsável técnico seja servidor público da Prefeitura Municipal de São Simão – GO;

4.8 - A participação na sessão pública da internet dar-se-á pela utilização da senha privativa do licitante.

¹ NE - Justificativa para Vedação de Consórcio: Considerando que é ato discricionário da Administração diante da avaliação de conveniência e oportunidade no caso concreto; e considerando que existem no mercado diversas empresas com potencial técnico, profissional e operacional suficiente para atender satisfatoriamente às exigências previstas neste edital, entende-se que é conveniente a vedação de participação de empresas em "consórcio" no Pregão em tela.

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

4.8.1 - Os documentos necessários à participação na presente licitação, compreendendo os documentos referentes à proposta de preço e à habilitação (e seus anexos), deverão ser apresentados no idioma oficial do Brasil, com valores cotados em moeda nacional do país;

4.8.2 - Quaisquer documentos necessários à participação no presente certame, quando apresentados em língua estrangeira, deverão ser autenticados pelos respectivos consulados e traduzidos para o idioma oficial do Brasil por tradutor juramentado neste país;

4.8.3 - Não serão aceitos documentos apresentados por meio de fitas, discos magnéticos, filmes ou cópias em fac-símile, mesmo autenticadas, salvo quando expressamente permitidos no Edital;

4.8.4 - Admitem-se fotos, gravuras, desenhos, gráficos ou catálogos apenas como forma de ilustração dos itens constantes da proposta de preços;

4.8.5 - Os licitantes devem estar cientes das condições para participação no certame e assumir a responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados;

4.8.6 - O contratado deverá manter, durante toda a vigência do contrato, as mesmas condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

4.8.7 - Os licitantes interessados em usufruir dos benefícios estabelecidos pela Lei Complementar nº 123/2006 deverão atender às regras de identificação, atos e manifestação de interesse, bem como aos demais avisos emitidos pela Pregoeira ou pelo sistema eletrônico, nos momentos e tempos adequados;

5 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

5.1 - Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema (<https://licitanet.com.br/>), concomitantemente com os documentos de HABILITAÇÃO exigidos no edital, proposta com a “DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO OFERTADO”, incluindo QUANTIDADE, PREÇO e a MARCA (CONFORME SOLICITA O SISTEMA), até o horário limite de início da Sessão Pública, horário de Brasília, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a etapa de envio dessa documentação;

5.2 - As propostas cadastradas no Sistema NÃO DEVEM CONTER NENHUMA IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA PROPONENTE, visando atender o princípio da impessoalidade e preservar o sigilo das propostas.

5.2.1 - Em caso de identificação da licitante na proposta cadastrada, esta será DESCLASSIFICADA pela Pregoeira;

5.3 - A Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras sua proposta de preços e lances inseridos em sessão pública;

5.4 - O licitante deverá obedecer rigorosamente aos termos deste Edital e seus anexos. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no PORTAL e as especificações constantes do ANEXO I (TERMO DE REFERÊNCIA), prevalecerão às últimas;

5.5 - Na Proposta de Preços inserida no sistema deverão estar incluídos todos os insumos que o compõem, como despesas com mão-de-obra, materiais, equipamentos, impostos,



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

taxas, fretes, descontos e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto desta licitação;

5.6 - O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha;

5.7 - As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006;

5.8 - Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

5.9 - Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta;

5.10 - Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação da Pregoeira e para acesso público após o encerramento do envio de lances;

5.11 - O Licitante será inteiramente responsável por todas as transações assumidas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como verdadeiras e firmes suas propostas e subsequentes lances, bem como acompanhar as operações no sistema durante a sessão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6 - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA:

6.1 - O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1 - Valor unitário e total do item;

6.1.2 – Marca e modelo;

6.1.3 - **Descrição detalhada do objeto**, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, apresentar catálogo e prospecto;

6.2 - Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada;

6.3 - Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;

6.4 - Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto;

6.5 - O prazo de validade da proposta não será inferior a 12 (doze) meses, a contar da data de sua apresentação;

7 - DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

DE LANCES:

7.1 - No horário estabelecido neste Edital, a Pregoeira abrirá a sessão pública, verificando as propostas de preços lançadas no sistema, as quais deverão estar em perfeita consonância com as especificações e condições detalhadas no item 6.1 do edital;

7.2 - A Pregoeira poderá suspender a sessão para visualizar e analisar, preliminarmente, a proposta ofertada que se encontra inserida no campo “DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO” do sistema, confrontando suas características com as exigências do Edital e seus anexos (podendo, ainda, ser analisado pelo órgão requerente), DESCLASSIFICANDO, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade, que forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis;

7.3 - Constatada a existência de proposta incompatível com o objeto licitado ou manifestadamente inexequível, a Pregoeira obrigatoriamente justificará, por meio do sistema, e então DESCLASSIFICARÁ;

7.4 - O proponente que encaminhar o valor inicial de sua proposta manifestadamente inexequível, caso o mesmo não honre a oferta encaminhada, terá sua proposta rejeitada na fase de aceitabilidade;

7.5 - As licitantes deverão manter a impessoalidade, não se identificando, sob pena de serem desclassificadas do certame pela Pregoeira;

7.6 - Em seguida ocorrerá o início da etapa de lances, via Internet, única e exclusivamente, no site <https://licitanet.com.br/>, conforme Edital;

7.7 - Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital;

7.8 - O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema;

7.9 - O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta está definido no Anexo I - Termo de Referência;

7.10 - Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**ABERTO**”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações;

7.11 - A etapa de lances da sessão pública terá duração de **10 (dez) minutos** e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos **02 (dois) minutos** do período de duração da sessão pública;

7.12 - A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de **02 (dois) minutos** e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários;

7.13 - Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente;

7.14 - Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá a Pregoeira, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço;

7.15 - Serão aceitos somente lances em moeda corrente nacional (R\$) Real, com VALORES UNITÁRIOS E TOTAIS com no máximo 02 (duas) casas decimais, considerando as quantidades constantes no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA. Caso seja encerrada a fase de lances e a licitante divergir com o exigido, a Pregoeira, poderá convocar no CHAT MENSAGEM para atualização do referido lance, e/ou realizar a atualização dos valores arredondando-os PARA MENOS automaticamente caso a licitante permaneça inerte;

7.16 - Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar;

7.17 - Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelas demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance;

7.18 - Sendo efetuado lance manifestamente inexequível, a Pregoeira poderá alertar o proponente sobre o valor cotado para o respectivo item, através do sistema, o excluirá, podendo o mesmo ser confirmado ou reformulado pelo proponente;

7.19 - A exclusão de lance é possível somente durante a fase de lances, conforme possibilita o sistema eletrônico, ou seja, antes do encerramento do item;

7.20 - No caso de desconexão com a Pregoeira, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o Sistema Eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances;

7.21 - A Pregoeira, quando possível, dará continuidade a sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados;

7.22 - Quando a desconexão do sistema eletrônico para a Pregoeira persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas (24) vinte e quatro horas da comunicação do fato pela Pregoeira aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação no site <https://licitanet.com.br/>;

7.23 - Incumbirá à licitante acompanhar as operações no Sistema Eletrônico durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo Sistema ou de sua desconexão;

7.24 - A desistência em apresentar lance implicará exclusão da licitante na etapa de lances e na manutenção do último preço por ela apresentado, para efeito de ordenação das propostas de preços;

7.25 - **Nos casos específicos**, em relação a itens NÃO exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte ou equiparadas, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, onde:

7.26 - O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006 e suas alterações;

7.26.1 - Entende-se como empate àquelas situações em que as propostas apresentadas pelas

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores a proposta melhor classificada, depois de encerrada a etapa de lances.

7.26.2 - A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto;

7.26.3 - Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior;

7.26.4 - No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

7.26.5 - Na hipótese de não-contratação nos termos previstos neste item, convocação será em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

7.26.6 - O disposto no item 7.26 somente se aplicará quando a melhor oferta não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

7.26.7 - Em igualdade de condições, como critério de desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:

7.26.8 - Produzidos no País;

7.26.8 - Produzidos ou prestados por empresas brasileiras;

7.26.9 - Produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País (art. 3º, § 2º, incisos II, III e IV da Lei nº 8666/93);

7.26.10 - Produzidos por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação;

7.26.11 - Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

7.27 - Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, a Pregoeira deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital. A Pregoeira solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de duas horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

8 - DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA:

8.1 - Encerrada a etapa de negociação, a Pregoeira examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26, do Decreto 10.024/2019, e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do edital, observado o disposto no Capítulo X do Decreto 10.024/2019;

8.2 - Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;

8.3 - Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.4 - Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

8.5 - Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

8.6 - A Pregoeira poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.7 - O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pela Pregoeira por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pela Pregoeira;

8.7.1 - Dentre os documentos passíveis de solicitação pela Pregoeira, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, registro, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pela Pregoeira, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta;

8.7.2 - Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, a Pregoeira examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação;

8.7.3 - Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade;

8.7.4 - A Pregoeira poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital;

8.7.5 - Também nas hipóteses em que a Pregoeira não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com a licitante para que seja obtido preço melhor;

8.7.6 - A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;

8.7.8 - Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de a Pregoeira passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso;

8.7.9 - Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, a Pregoeira verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9 - DA HABILITAÇÃO

9.1 - Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, a Pregoeira verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta ao seguinte cadastro:

9.1.1 - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas-CEIS;

9.1.2 - A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário;

9.1.3 - Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas;

9.1.4 - A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros;

9.1.5 - Constatada a existência de sanção, a Pregoeira reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação;

9.1.6 - No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente;

9.1.7 - Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação;

9.1.8 - Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital;

9.1.9 - Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos;

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

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

9.1.11 - Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes à Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, por constar no próprio documento que é válido para matriz e filiais, bem assim quanto ao Certificado de Regularidade do FGTS, quando o licitante tenha o recolhimento dos encargos centralizado, devendo, desta forma, apresentar o documento comprobatório de autorização para a centralização.

9.2 - OS LICITANTES DEVERÃO ENCAMINHAR, NOS TERMOS DESTES EDITAIS, A DOCUMENTAÇÃO RELACIONADA NOS ITENS A SEGUIR, PARA FINS DE HABILITAÇÃO:

9.2.1 - Ato Constitutivo;

9.2.1.1 - No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede ou;

9.2.1.2 - Ato constitutivo - Estatuto ou Contrato Social - e alterações em vigor², devidamente registradas e arquivadas na repartição competente, para as Sociedades Comerciais, e, em se tratando de Sociedades por Ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou;

9.2.1.3 - Inscrição do ato constitutivo, no caso de Sociedades Civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício, ou;

9.2.1.4 - Decreto de autorização, em se tratando de empresas ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

9.2.1.5 - Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br, ou;

9.2.1.6 - No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores, ou;

9.2.1 - Prova de Inscrição no CNPJ. O documento deverá ser expedido no máximo 90 (Noventa) dias antes da data do recebimento dos envelopes;

9.2.2 - Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal em vigor;

9.2.3 - Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT conforme lei 12.440, de 07 de julho de 2011, em vigor;

² NE - O contrato social consolidado dispensa a apresentação do contrato original e das alterações anteriores, devendo ser apresentadas alterações posteriores ainda não consolidadas.

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

9.2.4 - Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social, incluindo os Débitos Previdenciários, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, em vigor;

9.2.5 - Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado em vigor;

9.2.6 - Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Município;

9.2.7 - Certidão negativa de falência ou Concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica. Caso o documento não declare sua validade somente será aceito documento expedido no máximo 90 (noventa) dias antes da data de sua expedição;

9.2.8 - 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;

9.2.9.1 - Certidão Simplificada, ou Simplificada Digital da Junta Comercial, com data de emissão máxima de 90 (Noventa) dias, para fins de comprovação da condição de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP);

9.2.9.2 - 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.

9.2.9.3 - 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.

9.2.10 - DECLARAÇÕES:

a) ANEXO II – Declaração Única

9.2.11 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

9.2.11.1 - Comprovação, através de atestado ou declaração de capacidade técnica emitido por empresa pública ou privada em papel timbrado, constando todos os dados da empresa emitente, **período** em que a licitante participante forneceu o objeto semelhante ao licitado, **numeração do contrato** que originou a determinada capacidade técnica e se foi satisfatório seu cumprimento;

9.2.12 - O objeto social descrito no ato constitutivo referente ao item (9.2.1) deverá possuir ramo de atividade compatível ao objeto licitado;

9.2.13 - Qualquer informação incompleta ou inverídica constante dos documentos apresentados apurada pelo (a) Pregoeiro (a), mediante simples conferência ou diligência,

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

implicará na inabilitação da respectiva licitante e envio dos documentos para o M.P.G.O (Ministério Público de Goiás), para apuração, se possível, de prática delituosa, conforme art. 89 e seguintes da Lei Federal 8.666/93;

9.2.14 - Não serão aceitos protocolos de pedidos ou solicitações de documentos, em substituição aos documentos requeridos no presente Edital;

9.2.15 - A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital;

9.2.16 - A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação;

9.2.17 - Havendo restrição quanto à regularidade fiscal ou trabalhista no caso de Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Microempreendedor Equiparadas, fica concedido um prazo de 05 (Cinco) dias úteis para a sua regularização, prorrogável por igual período mediante justificativa tempestiva e aceita pela Pregoeira e equipe de apoio, nos termos da Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014;

9.2.18 - A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação da licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada, com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização;

9.2.19 - Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma;

9.2.20 - Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital;

9.2.21 - O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis;

9.2.22 - Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o (s) item (ns) de menor (es) valor (es) cuja retirada (s) seja (m) suficiente (s) para a habilitação do licitante nos remanescentes;

9.2.23 - Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor;

9.2.24 - As Certidões que não possuírem prazo de validade, somente serão aceitas com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias consecutivos de antecedência da data de abertura da sessão deste Pregão;

10 - DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1 - A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

02 (duas) horas, a contar da solicitação da Pregoeira no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1 - Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;

10.1.2 - Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;

10.1.3 - A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso;

10.1.4 - Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como, validade da proposta, marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada;

10.1.5 - Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93);

10.1.6 - Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos;

10.1.7 - A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação;

10.1.8 - A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante;

11 - DOS RECURSOS:

11.1 - Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo **10 (dez) minutos**, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual (is) decisão (ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema;

11.2 - Havendo quem se manifeste, caberá à Pregoeira verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente. Nesse momento a Pregoeira não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso;

11.3 - A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito;

11.4 - Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses;

11.5 - O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.6 - Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12 - DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1 - A sessão pública poderá ser reaberta:

12.2 - Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam;

12.3 - Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances;

12.4 - Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta;

12.5 - A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat").

13 - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1 - O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato da Pregoeira, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados;

13.2 - Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14 - DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1 - Após a homologação da licitação, será firmado Termo de Registro da Ata;

14.2 - Prazo de Vigência da Ata: O Prazo de Vigência da Ata com Registro dos Preços inicia-se na data de sua assinatura e terá vigência de 12 (doze) meses;

14.3 - Condições de Pagamento: O Pagamento será efetuado em até 30 (Trinta) dias após a entrega do item licitado, sempre após a emissão da NLD (Nota de liquidação de Despesa), mediante a apresentação de Nota Fiscal. O Pagamento será realizado na Tesouraria da Prefeitura Municipal de São Simão, mediante depósito bancário em nome da proponente;

14.4 - Do fornecimento dos Itens: O fornecimento, objeto da presente licitação, deverão ser realizados de acordo com a necessidade da contratante, mediante autorização de fornecimento;

14.5 - O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo da Ata de Registro de Preços, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital;

14.6 - Alternativamente à convocação para comparecer perante o Departamento de Contratos, situada na Prefeitura Municipal de São Simão/GO – Praça Cívica, nº. 01, Centro, na cidade de São Simão/GO, para a assinatura do Termo da Ata de Registro de Preços, ou o

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja aceito e assinado no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento, podendo ser prorrogado, por igual período, mediante solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração;

14.7 - Na assinatura do termo da Ata de Registro de Preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante toda a vigência do contrato;

14.8 - Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o termo da Ata de Registro de Preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato;

15 - DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

15.1 - O preço será fixado e irrevogável, salvo as condições previstas nas Leis Federais 8.666/93 e Lei 10.520/2002, e suas alterações.

16 - DA ENTREGA DOS ITENS

16.1 - A entrega dos produtos objeto desta licitação será realizada de forma parcelada e diária em até 24 (vinte e quatro) horas da data da solicitação. Devendo portanto, o Contrato ter sempre em seu estoque pequenas quantidades de todos os produtos para que sejam atendidos de forma imediata as requisições do município. 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.

16.2 – Os produtos deverão ser entregues nas unidades de ensino que compõem as Regiões do Município DE SÃO SIMÃO e DISTRITO DE ITAGUAÇU. Todas as despesas decorrentes do fornecimento do objeto, incluindo-se frete, correrão inteira e exclusivamente por conta da futura contratada.

16.3 – 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.

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

- Hortifrutigranjeiros – de uma a duas vezes na semana,
- Derivados lácteos e refrigerados, semanalmente,
- Produtos de panificação, de acordo com cardápio,
- Carnes e derivados e produtos congelados, serão entregues conforme demanda e solicitação da Nutricionista Responsável, de acordo com a conveniência e necessidade do setor, ponto a ponto nas escolas, podendo ocorrer entregas diárias, e,
- Alimentos estoque seco (não-perecíveis), quinzenalmente ou de acordo com a

capacidade de estocagem da unidade.

16.5 – Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

17 - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

17.1 - DA CONTRATADA:

17.1.1 - Promover a entrega dos itens homologados a seu favor, de acordo com as Descrições e prazos determinados no Edital e seus anexos, independente ou não de sua Transcrição.

17.2 - DA CONTRATANTE:

17.2.1 - Efetuar os Pagamentos na forma e prazo estabelecido na cláusula quarta;

17.2.2 - Proceder a conferência dos itens Homologados, de acordo com as exigências contidas no edital e anexos.

18 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1 - **AOS LICITANTES:** Ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal e, se for o caso, será descredenciado do Cadastro Geral de Fornecedores do Município de São Simão, pelo prazo de até **5 (cinco) anos**, garantida a ampla defesa, sem prejuízo das multas de até 10% do valor do contrato e demais cominações legais, nos termos do art. 81 da Lei Federal 8.666/93, do art. 7º da Lei Federal nº 10.520/02, **o ADJUDICATÁRIO QUE:**

18.1.1 - Convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar o contrato, deixar de apresentar documentação exigida para o certame ou apresentar documentação falsa;

18.1.2 - Ensejar o retardamento da execução de seu objeto;

18.1.3 - Não mantiver a proposta;

18.1.4 - Falhar ou fraudar a execução do contrato/instrumento equivalente;

18.1.5 - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal.

18.1.6 - Não será aplicada a multa às empresas remanescentes, em virtude da não aceitação da primeira colocada.

18.2 - À CONTRATADA: Pela inexecução total ou parcial da contratação, a Administração poderá, garantida prévia defesa, aplicar a CONTRATADA a extensão da falta ensejada, as penalidades previstas no Art. 87, da Lei 8.666/93 e no art. 7º da Lei 10.520/02, na forma prevista no respectivo instrumento licitatório. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela licitante vencedora, sem justificativa aceita pela Administração Municipal, resguardados os procedimentos legais pertinentes, poderá acarretar, nas seguintes sanções:

a) 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso na execução do objeto, ou por dia de atraso no cumprimento de obrigação contratual ou legal, até o 30º (trigésimo) dia, calculados sobre o valor do Contrato, por ocorrência;

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

- b) 05% (cinco por cento) sobre o valor do Contrato, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias na execução do objeto ou no cumprimento de obrigação contratual ou legal, com a possível rescisão contratual;
- c) 10% (dez por cento) sobre o valor do Contrato, na hipótese de a **CONTRATADA**, injustificadamente, desistir do Contrato ou der causa à sua rescisão, bem como nos demais casos de descumprimento contratual, quando o **MUNICÍPIO DE SÃO SIMÃO**, em face da menor gravidade do fato e mediante motivação da autoridade superior, poderá reduzir o percentual da multa a ser aplicada.
- d) O valor das multas aplicadas, após regular processo administrativo, será descontado dos pagamentos devidos pelo **MUNICÍPIO DE SÃO SIMÃO**. Se os valores dos pagamentos devidos não forem suficientes, a diferença será recolhida pela **CONTRATADA** no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis a contar da aplicação da sanção;
- e) As sanções previstas, em face da gravidade da infração, poderão ser aplicadas cumulativamente, após regular processo administrativo em que se garantirá a observância dos princípios do contraditório e da ampla defesa;
- f) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração Municipal por prazo de até 05 (cinco) anos, nos casos de descumprimento de cláusulas contratuais; e
- g) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a licitante vencedora ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada;
- h) As penalidades aplicadas só poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito, força maior, devidamente justificadas e comprovadas, a juízo da Administração.

18.3 - DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

18.3.1 - Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital;

18.3.2 - A impugnação deverá ser realizada por forma eletrônica através do site <https://licitanet.com.br/>

18.4 - Caberá à Pregoeira, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação;

18.5 - Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame;

18.6 - Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados à Pregoeira, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, deverão ser realizados por forma eletrônica através do sistema;

18.7 - A Pregoeira responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos;

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

18.8 - As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame;

18.9 - A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pela Pregoeira, nos autos do processo de licitação;

18.10 - As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

19 - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

19.1 - As despesas para o presente processo licitatório correrão por conta da seguinte Dotação Orçamentária:

Manutenção da Merenda Escolar

Material de Consumo

Ficha: 584 Dotação: 11.05.12 306.1228 2 106 3.3.90.30

Sub-elemento: 07

Fonte: 100

20 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1 - Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico;

20.2 - Não havendo expediente 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 mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pela Pregoeira;

20.3 - Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF;

20.4 - No julgamento das propostas e da habilitação, a Pregoeira poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação;

20.5 - As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação;

20.6 - Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório;

20.7 - Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias e horários de expediente na Prefeitura Municipal de São Simão;

20.8 - O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público;

20.9 - Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

20.10 - O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico, <https://saosimao.go.gov.br/tp/licitacao/>, e <https://licitanet.com.br/> e também poderão ser lidos ou obtidas cópias no setor de Licitações, situado na Sede da Prefeitura Municipal de São Simão/GO – Praça Cívica, nº. 01, Centro, na cidade de São Simão/GO, CEP: 75.890-000, nos dias úteis, no horário das 08:00 às 11:00 horas e das 13:30 às 16:30 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados;

20.11 - O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase desta licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na imediata desclassificação ou inabilitação do licitante, ou a rescisão contratual, sem prejuízo das sanções administrativas, civis e penais cabíveis;

20.12 - Uma vez incluído no processo licitatório, nenhum documento será devolvido;

20.13 - Na análise da documentação e no julgamento das Propostas Comerciais, a Pregoeira poderá, a seu critério, solicitar o assessoramento técnico de órgãos ou de profissionais especializados;

20.14 - Toda a documentação apresentada neste edital e seus anexos são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro será considerado especificado e válido;

20.15 - A Pregoeira, no interesse da Administração, poderá adotar medidas saneadoras, durante o certame, e relevar omissões e erros formais, observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente, sendo possível a promoção de diligências junto aos licitantes, destinadas a esclarecer a instrução do processo, conforme disposto no § 3º, do art. 43 da Lei Federal nº 8.666/93;

20.16 - O não cumprimento da diligência poderá ensejar a desclassificação da proposta ou a inabilitação do licitante;

20.17 - As decisões da Pregoeira serão publicadas no site da Prefeitura Municipal, no endereço: <https://saosimao.go.gov.br/tp/licitacao/>;

20.18 - A participação do licitante nesta licitação implica no conhecimento integral dos termos e condições inseridas neste edital, bem como das demais normas legais que disciplinam a matéria;

20.19 - A presente licitação não importa, necessariamente, em contratação, podendo o Município de São Simão revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação, mediante ato escrito e fundamentado, disponibilizado no sistema para conhecimento dos licitantes;

20.20 - Para atender a seus interesses, o Município de São Simão poderá alterar quantitativos, sem que isto implique alteração dos preços unitários ofertados, obedecidos os limites estabelecidos no § 1º do art. 65, da Lei Federal n 8.666/93;

20.21 - O Município de São Simão poderá prorrogar, por conveniência exclusiva, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura;



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

20.22 - O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o da Comarca de São Simão - GO;

21 - INTEGRAM ESTE EDITAL, PARA TODOS OS FINS E EFEITOS, OS SEGUINTE ANEXOS:

- a) ANEXO I – Termo de Referência;
- b) ANEXO II – Declaração Única
- c) ANEXO III – Modelo de Proposta Comercial
- d) ANEXO IV – Minuta da Ata de Registro de Preços

São Simão - GO, 30 de março de 2023.

Gracielle Souza Pereira
Diretora de Licitação

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1 – 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.

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 especial, 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	UN	QTDE	COD	DESCRIÇÃO
1	UN	1.900	9320	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.
2	KG	1.200	18547	ABÓBORA MADURA TIPO CABOTIÁ É O FRUTO, POUÇA 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, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.
3	KG	1.200	9322	ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA AA ? 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 FITOPATOLÓGICAS NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA. NÃO APRESENTAR UMIDADE

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. AUSENTE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.
4	UN	60	27686	AÇAFRAO DA TERRA EM PO (CURCUMA) 250G - PARA COLORAÇÃO DE ALIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), APRESENTADAS EM ENVELOPES PLÁSTICOS, INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECAIS, BACILOS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. PRODUTO FABRICADO POR PROCESSO CERTIFICADO SEGUNDO AS NORMAS ISO 9000. PACOTE DE 250G. PRODUTO DE REFERÊNCIA KITANO, SIAMAR, SANDELLA OU PRODUTO SIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE.
5	UN	800	4578	AÇUCAR 05 KG - AÇÚCAR CONTENDO SACAROSE, ORIGINÁRIO DO SUCO DE CANA, LIVRE 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 MÍNIMA 06(SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DE ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA CRISTAL OU PRODUTO SIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE.
6	PCT	1.000	9319	ALFACE CRESPA EXTRA PCT COM 2 PÉS DE ALFACE INTEIROS, FOLHAS INTEGRAS, FRESCAS E LIMPAS, PESANDO NO MÍNIMO 300G CADA UNIDADE
7	KG	1.000,000	44671	ALHO DESCASCADO. Produto refrigerado deverá atender a Resolução Anvisa nº 23/2000 e Portaria 242/1992 do Ministério da Agricultura. Ser de classificação extra: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou mecânica, rachaduras, perfurações e cortes; tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúdo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº 6268 de 22/11/07-MA e Lei nº 9972 de 25/05/00 - Anvisa. embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 01 kg.
8	KG	3.500	44685	ALMÔNDEGA BOVINA (CARNE DE 2ª MAGRA, CONTENDO DE 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.
9	KG	200	44673	Ameixa vermelha/ roxa- Kg. De 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos. In natura.
10	UN	200	8096	AMENDOIM GRÃOS GRAÚDOS, PACOTE COM 500GR, 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. O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				ENTREGA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: ZEI, SIAMAR, YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.
11	UN	200	2814	AMIDO DE MILHO 1KG O AMIDO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS, SAIS E 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 ROTULADAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA, MAIZENA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
12	UN	5.000	18857	ARROZ AGULHINHA LONGO FINO TIPO 1 PACOTE 5 KG (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). OPRODUTO DEVE 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,0,5MGDE 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 A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO COMO REFERÊNCIA DANIELA, CRISTAL, COCAL OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.
13	UN	100	9159	AVEIA EM FLOCOS 500 G 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 E OS PRODUTOS DERIVADOS DE CEREAIS INCLUÍDOS NESTA NORMA, NÃO PODEM TER MAISDE15% 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 A RDC 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.
14	UN	100	44675	Aveia em flocos finos. Isenta de impurezas, mofos e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 200 gramas.

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

15	UN	240	3014	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, FRASCO VIDRO COM 500 ML; ÓLEO COMESTÍVEL; AZEITE DE OLIVA; EXTRA VIRGEM; 1% ACIDEZ MÁXIMA; ISENTO DE RANCO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS; VALIDADE MÍNIMA 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 270 DE 22/09/2005 E SUAS ALTERAÇÕES; 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 MELHOR QUALIDADE.
16	KG	800	9325	BANANA MAÇA: PESO MÉDIO 95 G. ORIGINÁRIO DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, ESTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABORES CARACTERÍSTICAS DAS VARIEDADES, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR 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.
17	KG	10.000	1827	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 SUPOSTAR 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.
18	KG	3.000	9329	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 DE COLHEITA 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 AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE.
19	KG	200	9330	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.
20	UN	120	3139	BATATA PALHA INGREDIENTES: BATATA, GORDURA VEGETAL, SAL REFINADO IODADO. PACOTE DE 800 g. PRODUTO COMO REFERÊNCIA, SULLPER, YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
21	KG	250	44721	BATATA SALSA - KG. SEM DANOS À SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO. AUSÊNCIA DE PARASITOS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. ODOR CARACTERÍSTICO E UMIDADE NORMAL.
22	KG	100	9331	BERINJELA EXTRA AA: QUANDO CONSTITUÍDA POR LEGUMES DE ELEVADA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS. DEVEM

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS NOS LEGUMES DEFEITOS QUE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA.
23	KG	1.100	9332	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 SEGUINTESS 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, PARASITOS E LARVAS.
24	UN	1.000	40538	BISCOITO CASEIRO DE POLVILHO DOCE 250G, TIPO PALITO SALGADO. PRODUTO COMPOSTO POR ALIMENTO IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS. NÃO DEVERÁ CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA EM SUA COMPOSIÇÃO. DEVERÁ SER INFORMADO DE FORMA CLARA NA LISTA DE INGREDIENTES O TIPO DE GORDURA UTILIZADA. ISENTO DE REALÇADORES DE SABOR E PRODUTOS ARTIFICIAIS COM A FINALIDADE DE CONFERIR SABOR. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO NO MÍNIMO 250G DO PRODUTO. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA.
25	UN	3.000	44722	BOLACHA DE SAL (CREAM CRACKER) 350G. BOLACHA DE SAL (CREAM CRACKER) 350G SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 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 350G.
26	UN	50	44723	BOLACHA DE SAL (TIPO ÁGUA E SAL) ZERO LACTOSE 350G. BOLACHA DE SAL TIPO ÁGUA E SAL PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIRÓFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), FERMENTO BIOLÓGICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, PROTEINASE, METABISSULFITO DE SÓDIO. SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. ISENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTES COM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, RESISTENTES, ATÓXICO, LACRADO, CONTENDO 350G. DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES DE FABRICAÇÃO
27	UN	50	44679	BOLACHA DOCE (TIPO MARIA) ZERO LACTOSE E SEM OVOS 400G. RECOMENDADO PARA DIETAS COM RESTRIÇÕES A LACTOSE E A OVOS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA DE PALMA ZERO TRANS, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, PIRÓFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIA, MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA. CONTEM GLÚTEN. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS)

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA. PACOTE CONTENDO, NO MÍNIMO, 400G.
28	UN	3.500	40528	BOLACHA ROSQUINHA SABOR COCO, PACOTE COM 700G, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM 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 700G. COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 08 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. PRODUTO DE REFERÊNCIA: MABEL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
29	KG	1.200	18946	BROCOLIS EXTRA: 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 ELAS PROVOCADOS, ESTAREM LIVRES DE FOLHAS EXTERNASSUJAS DE TERRA ADERENTE; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, DEVERA OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE.
30	UN	100	44681	CACAU EM PÓ SOLÚVEL 100% CACAU EM PÓ SOLÚVEL SEM AÇÚCAR. DEVE CONTER ACIMA DE 4G DE FIBRA NA PORÇÃO DE 20 G, POSSUIR DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO DE REFERÊNCIA, GAROTO, NESTLE, HARALD, SICAQ. OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. ADICIONADO EM EMBALAGENS DE 200G.
31	UN	80	18852	CANELA EM CAVACO, PRODUTO COM PACOTE DE 01KG.
32	UN	100	5536	CANELA EM PO ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, CONTENDO NO MÍNIMO 25 G DO PRODUTO. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA
33	KG	200	27650	CARA EXTRA A: TUBÉRCULO 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.
34	KG	11.000	44686	CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA, MOÍDA E CONGELADA, entende-se por carne moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato resfriamento e congelamento, sendo o processo aplicado estabelecidos na legislação e regulamentos técnicos vigentes. A carne bovina moída e congelada deverá ser acondicionada em embalagem oficial do fabricante ou apropriada para tal finalidade e rotulada. O corte deve ser limpo, magro, moído resfriado, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, ausência de sebos, apresentado em embalagens transparente de no máximo 5kg cada.
35	KG	7.500	44687	CARNE BOVINA EM CUBOS ? Carne bovina (acém, músculo), LIMPA, resfriada, contendo em torno de 4 a 5% no máximo de gordura. Tipo do corte picados em CUBOS de 3x3x3cm, livre de gordura aparente e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto fresco, processar/cortar e entregar congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos com no máximo 5kg do produto por pacote. Rotulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (Frigorífico) e data

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				que foi processado/cortada. Deve ser entregue em sacos plásticos resistentes, lacrados.
36	KG	7.500	44689	CARNE BOVINA EM ISCAS, Carne bovina de primeira qualidade, LIMPA, resfriada, contendo em torno de 4 a 5% no máximo de gordura. Tipo do corte iscas contendo no máximo 8 cm x 3 cm cada isca. Isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com Deve ser entregue em sacos plásticos resistentes, lacrados com no máximo 5kg. Inspeccionada pelo Ministério da Agricultura.
37	KG	3.000	44691	CARNE BOVINA TIPO SECA. CARNE SECA CARNE BOVINA CURADA, SALGADA, SECA, SEM OSSO, SEM APONEVROSES, SEM TENDÕES, SEM NERVOS E HOMOGENEIZADO. PERCENTUAL DE TECIDO ADIPOSE MÁXIMO DE 5%.COR VERMELHO-CEREJA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE 1 KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA PRAZO DE VALIDADE
38	KG	4.500	44690	CARNE SUÍNA PERNIL SEM PELE, SEM OSSO, Resfriada, sem gordura aparente, sadio, apresentando cor e odor característico. Cortadas em cubos de 3X3X3 cm. Isento de: vestígios de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substâncias contaminantes. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxica e resistente. Embalagem de 5kg. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos e selos do órgão competente e data da embalagem.
39	KG	3.000	9335	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.(Anvisa).
40	KG	3.500	9336	CENOURA EXTRA AA: 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. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.
41	UN	150	1566	CHA MATE NATURAL 250 GR.
42	PCT	1.200	9338	CHEIRO VERDE (SALSA, CEBOLINHA VERDE E PIMENTA VERDE)
43	UN	200	44684	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 50% CACAU, 200G. COMPOSTO DE CACAU EM PÓ SOLÚVEL (MÍNIMO DE 50%), AÇÚCAR, AROMATIZANTE E EMULSIFICANTE. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA OU PAPEL ATÓXICA CONTENDO, NO MÍNIMO, 200G
44	KG	1.200	9339	CHUCHU LEGUMES DE ELEVADA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS. DEVEM APRESENTAR AROMA, SABOR, COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORME E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS NOS LEGUMES DEFEITOS QUE ALTEREM A SUA

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				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, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.
45	UN	100	4545	COCO RALADO 1 KG PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, PURO, FINO E SEM AÇÚCAR. PRODUTO DE REFERENCIA: SOCOCO, MAIS COCO, DUCOCO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
46	UN	80	3473	COLORAL 500 GRAMAS-COLORAU (URUCUM) PÓ FINO, HOMOGENEO, COLORAÇÃO VERMELHO INTENSA, EMBALAGEM PLÁSTICA COM 500 G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA ELOU MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO DE REFERÊNCIA: ALCONDI, SINHA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
47	KG	100	18947	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 SÃOS, 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, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.
48	PCT	600	9340	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 SÃOS, 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.
49	KG	8.000	44694	COXAS E SOBRECOCAS DE FRANGO DESOSSADAS. COXAS E SOBRECOCAS DE FRANGO DESOSSADAS COM PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FISCOQUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS QUE ATENDEM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.
50	UN	800	27708	CREME DE LEITE 1 L - CREME DE LEITE, EMBALAGEM DE IL. - CREME DE LEITE UHT, SABOR SUAVE, CONSISTÊNCIA FIRME, EMBALAGEM CARTONADA, NÃO AMASSADA, CONTENDO 1 L DE PESO LÍQUIDO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SLF/DLPOA. VALIDADE MÍNIMA A CONTAR DA DATA DE ENTREGA: 6 MESES. PRODUTO DE REFERENCIA: PIRACANJUBA, NESTLE, ITAMBÉ OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

51	UN	100	44698	FARINHA DE AVEIA, PRODUTO OBTIDO DA MOAGEM DE GRÃOS INTEGRAIS DA AVEIA. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA PRODUTO DE REFERENCIA: QUAKER, KODILAR, VITAO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 200G.
52	UN	1.500	27711	FARINHA DE MANDIOCA BIJU 500 GR, TIPO BIJU, TORRADA, SECA, TIPO 1, AMARELA, BIJUSADA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NORMAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). EMBALADAS EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE DE 500G CADA. PRODUTO INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/ OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECALIS, BACILLUS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. PRODUTO FABRICADO POR PROCESSO CERTIFICADO SEGUNDO AS NORMAS ISO 9000. PRODUTO COMO REFERÊNCIA: SINHÁ, AMAFIL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
53	UN	500	5635	FARINHA DE TRIGO 1KG PRODUTO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 75MCG DE ÁCIDO FÓLICO E 2,1 DE FERRO, NA PORÇÃO DE 50 G. CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM DE PAPEL ATÓXICA DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO 01(UM)KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA: NITA, SOL, CRISTAL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
54	UN	3.000	16	FEIJÃO CARIOCA ESPECIAL TIPO 1/ 1 KG -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 E 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. PRODUTO DE REFERÊNCIA: VERDENSE, CRISTAL, COCAL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
55	UN	400	1569	FEIJÃO PRETO 1 KG. FEIJÃO, TIPO 1, TIPO CLASSE PRETO, PACOTE COM 1 KG. PRODUTO DE REFERENCIA: ZAELI OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
56	UN	200	2821	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 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. CONTÉM 125G. PRODUTO DE REFERENCIA: FLEISCHMANN, DONA BENTA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
57	UN	200	3010	FERMENTO EM PÓ 250G - FERMENTO EM PÓ QUÍMICO DE PRIMEIRA QUALIDADE, QUE PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E OU DA UMIDADE,

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				<p>PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDO OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE; NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES, MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS, LARVAS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO HUMANO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS); COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA02 E 80 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78) E INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALADO EM LATAS ADEQUADAS PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO 250 CADA. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECALIS, BACILLUS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIADO PRODUTO. PRODUTO FABRICADO POR PROCESSO CERTIFICADO SEGUNDO AS NORMAS ISO 9000. PRODUTO DE REFERENCIA: FLEISCHMANN, ROYAL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>
58	KG	250	9291	<p>FÍGADO BOVINO. VÍSCERA PROVENIENTE DE ANIMAIS DE ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, EM BIFES 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>
59	KG	4.500	27422	<p>FILÉ DE PEIXE ? TILÁPIA ? SEM ESPINHAS, SEM ESPINHOS, COURO, PELE, CONGELADO COM COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIO SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS; ACONDICIONADA SEM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, PESANDO APROXIMADAMENTE 150G POR UNID., 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 TÉCNICA 19/09-DPDC DEVE CONSTAR PESO LIQUIDO(ANTES DO CONGELAMENTO) E PESO BRUTO APÓS O CONGELAMENTO ? PRODUTO DE REFERENCIA KI PEIXE OU PRODUTO SIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>
60	KG	10.000	44700	<p>FILEZINHO DE FRANGO TIPO SASSAMI. Congelamento rápido , individual (IQF), com características próprias da carne citada, odor característico, aspecto firme, não amolecida , não pegajosa. Com rotulagem nutricional e prazo de validade na embalagem de acordo com a Legislação Sanitária, bem como ter registro compatível conforme Legislação Sanitária pertinente. Na data de entrega do produto, a validade não poderá ser inferior a 75 dias. Acondicionada em sacos de polietileno atóxico transparente. Produtos fora da especificação não serão aceitos e serão devolvidos, e deverão ser retornados no prazo de 24 horas.</p>
61	UN	96	44707	<p>Formula infantil de partida a base de soja para lactentes de 6 à 12 meses que atenda as necessidades desta faixa etária . Apresentação em pó. Lata 800gr. Marca de referência: APTAMIL SOYA 2, NAN SOYA ou produto similar ou de melhor qualidade.</p>
62	UN	96	44720	<p>FÓRMULA INFANTIL LACTANTES COM PROTEÍNA LÁCTEA EXTENSAMENTE HIDROLISADA 800G: FÓRMULA INFANTIL HIPOALERGÊNICA PARA LACTANTES A PRIMEIRA INFANCIA 0 A 36 MESES COM NECESSIDADES DIETOTERAPICAS, À BASE DE PROTEÍNA DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA (80 A 90% PEPTÍDEOSE10 A 20% DE AMINOÁCIDOS LIVRES), COM ADIÇÃO DE PREBIÓTICOS, ÁCIDOS GRAXOS DE CADEIA LONGA - LCPUFAS (DHA - DOCOSAHEXAENÓICO E ARA - ARAQUIDÔNICO) E NUCLEOTÍDEOS. INDICADO PARA CRIANÇAS QUE APRESENTEM ALERGIA À PROTEÍNA</p>

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				DO LEITE DE VACA E/ OU DE SOJA, SEM QUADROS DE DIARREIA. ISENTO DE SACAROSE, FRUTOSE E GLÚTEN; CONTENDO 800 G. PRODUTO DE REFERENCIA: APTAMIL PROEXPERT PEPTI OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
63	UN	96	44759	Fórmula infantil lactea especialmente adicionada com prebioticos (90% gos e 10% fos), alem de ferro, vitamina c e dha. Fornece nutrientes em quantidades adequadas para lactantes a partir do 10º mes de vida. Contem prebioticos concentração de 0,8g/100ml. Embalagem de 800gr.
64	UN	400	27145	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, CITRATO DE POTÁSSIO, 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 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 CADA30MLDE ÁGUA MORNNA, PREVIAMENTE FERVIDA, CORRESPONDENDO A UMA DILUIÇÃO A13,3% 13,3GEM90MLDE ÁGUA = 100ML. OSMOLALIDADE: 279MOM/KG DE ÁGUA NA RECONSTITUIÇÃO A 13,4%. OSMOLARIDADE: 251MOSM/L DE ÁGUA NA RECONSTITUIÇÃO A 13,4%. CARGADE SOLUTO RENAL:94MOSM/LITRO. EMBALAGEM DE 800G PRODUTO DE REFERÊNCIA: NANCOMFOR 1, APTAMIL1 OU PRODUTO SIMILAR E OU DE MELHOR QUALIDADE.
65	UN	96	44708	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES DE IDADE. COM PREBIÓTICOS, DHA, ARA E NUCLEOTÍDEOS. UTILIZADO PARA SATISFAÇÃO DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE LACTENTES COM OBSTIPAÇÃO LIGEIRA E ESTÁ ADEQUADO PARA A ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES, COMO FONTE ALIMENTAR ÚNICA, DESDE O NASCIMENTO ATÉ AOS 6 MESES DE IDADE, QUANDO NÃO AMAMENTADOS. FÓRMULA INFANTIL COM PREDOMINÂNCIA PROTÉICA DE CASEÍNA É ACRESCIDA DE ÓLEOS VEGETAIS, MALTODEXTRINA E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS OLIGOELEMENTO S. MALTODEXTRINA, LEITE DE VACA DESNATADO (FONTE PROTÉICA), OLEÍNA DE PALMA, ÓLEO DE PALMISTE, ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE MILHO, LECITINA DE SOJA, VITAMINAS (VITAMINA C, TAURINA, VITAMINA E, VITAMINA PP, PANTOTEONATO DE CÁLCIO, VITAMINA A, VITAMINA B6, VITAMINA B1, VITAMINA D3, VITAMINA B2, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA K1, BIOTINA, VITAMINA B12), MINERAIS (SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO DE COBRE, IODETO DE POTÁSSIO). NÃO CONTÉM GLÚTEM. LATA COM 800GR. PRODUTO DE REFERÊNCIA APTAMIL ACTIVE DANONE OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.
66	UN	400	22408	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,

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				<p>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 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, 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, VITAMINA B12 EL-CAMITINA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE 800G PRODUTO DE REFERÊNCIA: NANCOMFOR 2, APTAMIL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>
67	KG	3.000	18919	<p>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 SEBOSO, 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 SEGUINTE 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 A 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; -</p>

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				COMPOSIÇÃO DO PRODUTO; - INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA.
68	UN	800	40559	FUBA DE MILHO MIMOSO 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. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA: YOKI, ZAELI SINHA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
69	KG	500	44701	GOIABA Cor vermelha, 1º qualidade, peso aproximado da unidade 160g, fresca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento
70	UN	150	44703	Goma para tapioca, de 1ª qualidade, 1kg. Acondicionada em embalagem original do fabricante do produto, com rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Pacote de 1kg.
71	UN	30.000	4569	IOGURTE 150 ML BEBIDA LÁCTEA OU INTEGRAL , 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. APRESENTAÇÃO EM SACHE (SAQUINHO)
72	UN	100	40540	IOGURTE ZÉRO LACTOSE, DEVERÁ POSSUIR COMO PRIMEIRO INGREDIENTE LEITE. SABORES DIVERSOS, COM POLPA DE FRUTA. PRODUTO DESTINADO A ALUNOS COM INTOLERÂNCIA A LACTOSE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL CONTENDO NO MÁXIMO 170G. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. REGISTRO NO SIM, CISPOA OU SIF. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA ENTREGA DEVERÁ REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CAIXA TÉRMICA ASSEGURANDO A TEMPERATURA NO RECEBIMENTO CONFORME PORTARIA 78/2009. VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DESTINADO A ATENDER ALUNOS PORTADORES DE ESTADO OU CONDIÇÃO DE SAÚDE ESPECÍFICA.*
73	KG	200	9358	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 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.
74	KG	3.500	1034	LARANJA PERA 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 ESTAREM 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.

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

75	UN	400	44758	LEITE EM PÓ INTEGRAL TIPO INSTANTÂNEO 380 GR. COM VITAMINAS (C, A e D) E Pirofosfato Férrico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. APRESENTAÇÃO EM LATA COM 380G. PRODUTO DE REFERÊNCIA: NINHO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
76	UN	400	44757	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. APRESENTAÇÃO EM LATA DE 380 GRAMAS NO MÍNIMO.
77	UN	20.000	44718	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL 1L. LEITE PASTEURIZADO 1L TIPO C LEITE PASTEURIZADO; 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.
78	KG	400	2681	LIMÃO TAITI - ESPECIAL, TIPO A DE PRIMEIRA, 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 MATUREZA 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, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.
79	KG	3.000	22279	LINGUIÇA SUINA PURA - LINGUIÇA SUINA PURA - CARNE SUINA PREPARADA COM PERNILE CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, SEM UMIDADE ISENTA SE SUJIDADES, PARASITAS ELARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM SACO DEPOLIETILENO DEVIDAMENTE FECHADO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM ANTA 05 (DECRETO 12.486/78) E (IN N 4/03/00 SDA) E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA, MARCAS PRE APROVADAS PERDIGÃO, SADIA. PRODUTOS DE REFERENCIA PERDIÇÃO, SEARA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE
80	KG	9.000	2593	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.
81	PCT	2.000	1814	MACARRÃO ESPAGUETE 500 G
82	UN	2.000	4561	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 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) OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

83	UN	4.000	9196	MACARRÃO PARAFUSO, 500G- PRODUTO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PARAFUSO.INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, OVO PASTEURIZADO E CORANTENATURAL URUCUM E CURCUMA. 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 SECRETÁRIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 - MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO).VALIDADEMÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DAENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA. PRODUTO DE REFERÊNCIA:(AMÁLIA, CRISTAL) OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
84	KG	2.000	9349	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
85	KG	1.200	9354	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.
86	KG	350	9350	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
87	UN	500	40545	MANTEIGA COM SAL 500G, DEVERÁ POSSUIR CREME DE LEITE E CORANTE NATURAL DE URUCUM, ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADA EM POTE DE PLÁSTICO CONTENDO 500G. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA.
88	KG	350	9351	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 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

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				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
89	UN	600	15141	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 DEVERÁ SER: PROTEÍNAS 0,1 G, LIPÍDIOS 60 A 80GE GLICÍDIOS 0,0 G, 1.500 UI DE VITAMINA A CREMOSA, COM ADIÇÃO DE SAL, PRODUZIDA E EMBALADA DENTRO DAS NORMAS QUE DETERMINA 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 QUALY OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.
90	KG	6.000	2595	MELANCIA GRANDE - PESO MÉDIO 8 KG REDONDA/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 MATUREZAÇÃO 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, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.
91	KG	1.500	1832	MELÃO PESO MÉDIO MÍNIMO DE 1200 G 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 MATUREZAÇÃO 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
92	KG	2.500	44695	MEXERICA. MEXERICA IN NATURA, FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, 1ª QUALIDADE, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRESCO, LIMPO, COLORAÇÃO UNIFORME; AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE, APRESENTANDO GRAU DE MATUREZAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES
93	UN	500	4601	MILHO PARA CANJICA 500 g - MILHO BRANCO PARA CANJICA TIPO 1. EMBALAGEM PRIMÁRIA E SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, CONTENDO 500(QUINHENTOS) GRAMAS, DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
94	UN	500	40553	MILHO PARA PIPOCA PREMIUM 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

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. QUALIDADE PREMIUM. APRESENTAR AMOSTRA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
95	UN	500	44704	MILHO VERDE 2KG. MILHO VERDE EM CONSERVA. 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 PRIMARIA: LATA COM PESO LÍQUIDO DE 2KG. PRODUZIDA, EMBALADA E ROTULADA DENTRO DAS NORMAS QUE DETERMINA A LEGISLAÇÃO.
96	BJ	2.000	9363	MILHO VERDE IN NATURA - BANDEJA COM 5 ESPIGAS; 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.
97	BJ	300	9364	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.
98	UN	5.000	8879	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 MÍNIMADE 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.
99	UN	80	9288	OREGANO DESIDRATADO, CONSTITUIDO DE FOLHAS SÂS, OVALADAS SECAS, LIMPAS, DE COR VERDE PARDACENTA. ACONDICIONADO EM PACOTE PLASTICO, INTEGRO, ATOXICO, RESISTENTE, FECHADO E LIMPO, PESO LQUIDO DE 500G. VALIDADE MINIMA DE 12 (DOZE) MESES. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MINIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80%DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO, PACOTE CONTENDO 500G. PRODUTO DE REFERENCIA: KÍTANO, SIAMAR, OLIVIA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
100	CR	2.000	15231	OVOS BRANCOS, DE GALINHA, GRANDE. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SE PROVENIENTES E ANIMAIS SADIOS. ISENTOS DE SUJIDADES, TRINCOS E QUEBRADURAS NA CASCA. DE PRODUÇÃO RECENTE E EMBALADOS EM CARTELAS DE 30 UNIDADES, PROTEGIDOS POR FILME DE PVC, DEVIDAMENTE DESTACANDO O NOME DO PRODUTOR, CARIMBO DO SIF OU SISF, DATA DA EMBALAGEM E VALIDADE, TIPO GRANDE, ASSIM COMO AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. PODENDO SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM TAMPA, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA . CARTELA CONTENDO 30 UNIDADES
101	UN	6.000	22950	PÃO BISNAGA (PÃO PARA CACHORRO QUENTE)
102	UN	42.000	9489	PÃO BRIOCHE, PÃO DE HAMBÚRGUER, PESANDO DE 50G A 70G: 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 ANTIMOFO; PESANDO 50G POR UNIDADE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				<p>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 PORCOES); - 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, FÍSICO QUÍMICAS, 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 LIPÍDIO: 2,8G CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: - MATÉRIA PREJUDICIAL A SAÚDE HUMANA, MACROSCÓPICA E MICROSCÓPICA: AUSÊNCIA (CRITICO) - SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS: AUSÊNCIA (CRITICO) - ELEMENTOS HISTOLÓGICOS ESTRANHOS AO PRODUTO: AUSÊNCIA (CRITICO) - 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.</p>
103	KG	1.000	979	<p>PÃO DE QUEIJO 1KG 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 01KG, CONTENDO PRAZO DE VALIDADE E LOTE DE FORMA INDELÉVEL. A ROTULAGEM DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.</p>
104	UN	3.000	9487	<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, 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</p>

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				EMPILHAMENTO RECOMENDADO, OU TRANSPORTADOS EM CONTAINERS OU MONOBLOCOS NA COR BRANCA, NO ATO DA ENTREGA.
105	UN	56.000	9486	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 SEREM BALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS PERFURADOS QUE PERMITAM A RESPIRAÇÃO DO PRODUTO; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
106	KG	250	2597	PERA WILLIAMS GRD IN NATURA. DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DAS VARIEDADES, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR 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
107	KG	250	44705	Pêssego ? Kg. Fruta de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. In natura.
108	KG	200	9367	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 DAS VARIEDADES, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR 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
109	UN	3.000	4611	POLPA DE FRUTA 1KG SABOR ACEROLA - POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, CONTENDO APENAS A POLPA SEM CONSERVANTES, NO SABOR (ACEROLA), EMBALADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS (POLIETILENO), CONGELADA, DE 1 KG (NÃO FRACIONADA), CONTENDO AS SEGUINTE 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 SUÇO.

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

110	UN	3.000	8984	POLPA DE FRUTA, GOIABA, 1KG 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 SEGUINTE 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 ºC, COM TOLERÂNCIA DE CERCA DE 3 ºC. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES, CONTADOS DA EMISSÃO DE NOTA FISCAL. RENDIMENTO DE APROXIMADAMENTE 6 LITROS DE SUÇO.
111	UN	3.500	40527	POLPA DE TOMATE CONCENTRADA: DE ACORDO COM A NTA 32. PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, CONTENDO COMO INGREDIENTE APENAS O SEGUINTE ELEMENTO: TOMATE. SEM NENHUM TIPO DE CONSERVANTE. PESO LÍQUIDO DE 1KG.
112	UN	800	9086	POLVILHO DOCE 1KG FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS Sãs E LIMPAS. PRODUTO LIVRE DE MATÉRIA TERROSA E VEGETAL. PRODUTO DE REFERÊNCIA AMAFIL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE
113	KG	1.000	8102	PRESUNTO COZIDO FATIADO - 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 (INS621), 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 DE REFERÊNCIA SADIJA, PERDIGÃO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
114	KG	2.000	4604	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADA KG, 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 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 DE SÓDIO.
115	KG	1.200	9370	REPOLHO ROXO EXTRA: 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.
116	KG	1.200	2692	REPOLHO VERDE: 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.
117	UN	200	44706	Requeijão cremoso integral: Embalagem 500g. Produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. A base láctea não deverá conter gordura e/ou proteína de origem não láctea. NÃO PODERÁ CONTER amido, gordura vegetal hidrogenada, glutamato monossódico, condimentos, especiarias, aromas e corantes de qualquer natureza em sua composição. Poderá conter os demais aditivos permitidos pela legislação respeitando-se a concentração máxima por ela estabelecida. 0% gordura trans. Validade mínima 02 meses a

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				partir da entrega. Produto de referência Catupiry, Vigor ou produto similar ou de melhor qualidade.
118	UN	30.000	18897	ROSCA PALITO - 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.
119	UN	800	15146	SAL 1KG - SAL REFINADO EXTRA IODADO EM PACOTE DE 1KG. 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. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 60 (SESSENTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
120	KG	600	125	SALSICHA GRANEL DE CARNE BOVINA TIPO HOT DOG CONGELADA. 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 3 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM COM LACRE ORIGINAL DO FABRICANTE.
121	UN	3.000	44719	SUCO DE GOIABA 500ML. SUCO CONCENTRADO SABOR GOIABA 500ML. INGREDIENTES: SUCO INTEGRAL DE GOIABA, ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE GOIABA. CONSERVADORES METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO; AROMATIZANTE; AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE GOIABA, CORANTE NATURAL CARMIM; ESTABILIZANTES: PECITINA E GOMA XANTANA. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO. NÃO FERMENTADO - NÃO ALCOÓLICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM PRIMARIA HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, LACRADA, GARRAFAS PLÁSTICAS DE 500G, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. RENDIMENTO NÃO INFERIOR A 2,5L. TIPO DAFRUTA, MÁGUARY, JANDAIA OU SIMILAR DE MESMA QUALIDADE OU QUALIDADE SUPERIOR.
122	UN	400	44697	SUCO DE LARANJA INTEGRAL 2L. SUCO DE LARANJA INTEGRAL, COMPOSTO DE SUCO DE LARANJA INTEGRAL E CÉLULA DE LARANJA, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, AÇÚCAR OU CORANTES. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO, NO MÍNIMO, 2L.
123	UN	1.500	40582	SUCO DE MAÇA INTEGRAL 1,5 LITROS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. COMPOSTO 100% DE SUCO DE MAÇA. SEM ADITIVOS ALIMENTARES COMO ÁGUA E CORANTES. PRONTO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE VIDRO DE 1,5 LITROS. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA. DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRODUTO DE REFERENCIA: DEL VALLE, BENDITA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
124	UN	2.000	40583	SUCO DE UVA BRANCA INTEGRAL 1,5 LITROS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. COMPOSTO 100% DE SUCO DE UVA. SEM ADITIVOS ALIMENTARES COMO ÁGUA E CORANTES. PRONTO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE VIDRO DE 1,5 LITROS. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA. DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRODUTO DE

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				REFERENCIA: GARIBALDI, AURORA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
125	UN	2.000	40536	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL 1,5 LITROS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. COMPOSTO 100% DE SUCO DE UVA. SEM ADITIVOS ALIMENTARES COMO ÁGUA E CORANTES. PRONTO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE VIDRO DE 1,5 LITROS. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA. DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRODUTO DE REFERENCIA: ALIANÇA, AURORA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
126	UN	2.000	8900	SUCO EM GARRAFA 500 ML CAJU. 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. 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. PRODUTO DE REFERÊNCIA: MAGUARY, OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
127	UN	3.000	8908	SUCO EM GARRAFA, MARACUJÁ, 500ML. 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. 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. PRODUTO DE REFERÊNCIA: MAGUARY, OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.
128	KG	6.000	9375	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 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.
129	UN	150	9290	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 DE VALIDADE: MÍNIMA DE SEIS MESES. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 40 (QUARENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. PRODUTO DE REFERENCIA: YOKI, ZEI E SIAMAR OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

130	KG	150	9372	UVA ITÁLIA; EXTRA A; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA; COM POLPA INTACTA E FIRME E INTACTA; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ISENTOS DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS, E SUAS CONDIÇÕES DEVEM ATENDER AOS PADRÕES ANVISA
131	UN	150	40544	UVA PASSA BRANCA SEM SEMENTES, COMPOSTO 100% DE UVA PASSA BRANCA, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES. EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 150 G. ROTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA.
132	PCT	150	40543	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTES, COMPOSTO 100% DE UVA PASSA, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES. EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 150 G. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA.
133	KG	800	1822	VAGEM PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMOS 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.
134	UN	800	18873	VINAGRE DE LIMÃO SEM ALCOOL 750 ML

b) A entrega dos produtos objeto desta licitação será realizada de forma parcelada e diária em até 24 (vinte e quatro) horas da data da solicitação. Devendo portanto, o Contratado ter sempre em seu estoque pequenas quantidades de todos os produtos para que sejam atendidos de forma imediata as requisições do município. 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 Agência 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,

3.2 – Para fornecimento dos itens 8, 34, 35, 36, 37, 38, 58 e 79, o licitante deverá estar sediado no Município de São Simão-GO, em detrimento da garantia da entrega de forma eficiente e rápida de modo que não prejudique a qualidade destes produtos de alta perecibilidade.

4 – DA ENTREGA DOS PRODUTOS – LOCAL E PERIODICIDADE

4.1 – Os produtos deverão ser entregues nas unidades de ensino que compõem as Regiões do Município DE SÃO SIMÃO e DISTRITO DE ITAGUAÇU. Todas as despesas decorrentes do fornecimento do objeto, incluindo-se frete, correrão inteira e exclusivamente por conta da futura contratada.

4.2 – 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.

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

- Hortifrutigranjeiros – de uma a duas vezes na semana,
- Derivados lácteos e refrigerados, semanalmente,
- Produtos de panificação, de acordo com cardápio,
- Carnes e derivados e produtos congelados, serão entregues conforme demanda e solicitação da Nutricionista Responsável, de acordo com a conveniência e necessidade do setor, ponto a ponto nas escolas, podendo ocorrer entregas diárias, e,
- Alimentos estoque seco (não-perecíveis), quinzenalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da unidade.

4.4 – Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

5 – DA FISCALIZAÇÃO

a) Provisoriamente para efeito de posterior verificação da conformidade dos mesmos com as especificações e validades quando for o caso.

b) Definitivamente após a aferição da qualidade e quantidade e consequente aceitação.

c) A Secretaria Municipal de Educação, através da Coordenação de Merenda, 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).

d) Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórios.

6 – 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.

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

atesto 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 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;



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

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 ocorrer, em função da prestação dos serviços.

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

11 – ESCLARECIMENTOS E INFORMAÇÕES:

11.1 – Na Secretaria Municipal de Educação, AV. BRASIL ESQUINA COM RUA 20 S/N, CEMIG SÃO SIMÃO GOIÁS.

12 – DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1 - A participação de qualquer proponente vencedor no processo implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretroatável dos seus termos, regras e condições.

12.2 - Nos preços já estão inclusas todas as despesas tais como: despesa com funcionários, materiais utilizados, impostos, transportes, taxas ou outras.

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

ANEXO II

DECLARAÇÃO ÚNICA

DECLARAMOS, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

1 – Até a presente data encontra-se desimpedida de participar da licitação, obrigando-se, ainda, a declarar, sob as penalidades cabíveis, a superveniência de fato impeditivo da habilitação, conforme Art. 32, § 2º da Lei nº 8.666/93.

2 – Declaro que tenho pleno conhecimento e atendo a todas as exigências de habilitação e especificações técnicas previstas no Edital, nos termos do § 4º do Art. 26 do Decreto Federal nº 10.024/19.

3 – Que para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da lei, que a licitante concorda e se submete a todos os termos, normas e especificações pertinentes ao Edital, bem como, às Leis, Decretos, Portarias e Resoluções cujas normas incidam sobre a presente licitação.

4 – 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 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, em observância à Lei Federal nº 9.854, de 27.10.99, que altera a Lei nº 8666/93.

5 - Que não constam em nossos quadros societários colaboradores do órgão promotor do pregão eletrônico que mantenham vínculo familiar com detentor de cargo em comissão ou função de confiança, atuante na área responsável pela demanda ou contratação, ou de autoridade a ele hierarquicamente superior;

6 – Que nos preços cotados já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas (Inciso III do Art. 5º da Lei 10.520/02) e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre o fornecimento. 7 – Que, em conformidade com o disposto na Lei Complementar nº 123/2006, esta licitante cumpre todos os requisitos legais previstos para a qualificação como (Microempresa / Microempreendedor Individual / Empresa de Pequeno Porte / Sociedade Cooperativa de Consumo), estando aptos a usufruirmos do tratamento diferenciado, não nos enquadrando em nenhuma das vedações previstas no § 4º do Artigo 3º da LC 123/06, alterada pelas Leis Complementares 128/2008, 147/2014, 155/2016 e Decreto Federal nº 8.538/2015, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências superiores.;

8 – Que estamos plenamente ciente do teor e das implicações jurídicas sobre as declarações acima emitidas e que detenho plenos poderes e informações para firmá-la. Por ser a expressão da verdade e de nossa livre vontade, firmamos a presente para os fins de direito a que se destina.

9 – Que todos os documentos e informações prestadas são fiéis e verdadeiras;

Local e data.

OBS.: 1 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

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

Assinatura do Representante Legal

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

ANEXO III MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS PREGÃO ELETRÔNICO

Processo nº: 4201/2023

Modalidade: Pregão 027/2023

Edital nº: 027/2023 Forma: Eletrônica

Tipo: Menor Preço por Item.

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, conforme solicitação no Termo de Referência – Anexo I.

RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE:

CNPJ:
INSC. ESTADUAL:
ENDEREÇO:
CIDADE:
ESTADO:
TELEFONE:
E-MAIL:
INFORMACÕES PARA PAGAMENTOS:
Banco:
Agência:
Conta:
REPRESENTANTE LEGAL PARA FINS DE ASSINATURA DO CONTRATO:
Nome/ Nacionalidade/ Estado Civil/ RG/ CPF/.
E-mail
Telefone:

Planilha da Proposta:

ITEM	UN	QTDE.	CÓD	DESCRIÇÃO	MARCA	VL. UN	VL. TOTAL
1	UN	1.900	9320	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.			
2	KG	1.200	18547	ABÓBORA MADURA TIPO CABOTIÁ É O FRUTO, POUPA OU SEMENTE, UTILIZADA COMO			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				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, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.			
3	KG	1.200	9322	ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA AA ? 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 FITOPATOLÓGICAS NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA. NÃO APRESENTAR UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. AUSENTE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.			
4	UN	60	27686	AÇAFRAO DA TERRA EM PO (CURCUMA) 250G - PARA COLORAÇÃO DE ALIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), APRESENTADAS EM ENVELOPES PLÁSTICOS, INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECALIS, BACILOS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. PRODUTO FABRICADO POR PROCESSO CERTIFICADO SEGUNDO AS NORMAS ISO 9000. PACOTE DE 250G. PRODUTO DE REFERÊNCIA KITANO, SIAMAR, SANDELLA OU PRODUTO SIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE.			
5	UN	800	4578	AÇÚCAR 05 KG - AÇÚCAR CONTENDO SACAROSE, ORIGINÁRIO DO SUCO DE CANA, LIVRE FERMENTAÇÃO, ISENTA DE MATÉRIA			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				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 MÍNIMA 06(SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DE ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA CRISTAL OU PRODUTO SIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE.			
6	PCT	1.000	9319	ALFACE CRESPA EXTRA PCT COM 2 PÉS DE ALFACE INTEIROS, FOLHAS INTEGRAS, FRESCAS E LIMPAS, PESANDO NO MÍNIMO 300G CADA UNIDADE			
7	KG	1.000,000	44671	ALHO DESCASCADO. Produto refrigerado deverá atender a Resolução Anvisa nº 23/2000 e Portaria 242/1992 do Ministério da Agricultura. Ser de classificação extra: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou mecânica, rachaduras, perfurações e cortes; tamanho e coloração uniformes; devendo ser gráudo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº 6268 de 22/11/07-MA e Lei nº 9972 de 25/05/00 - Anvisa. embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 01 kg.			
8	KG	3.500	44685	ALMÔNDEGA BOVINA (CARNE DE 2ª MAGRA, CONTENDO DE 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.			
9	KG	200	44673	Ameixa vermelha/ roxa- Kg. De 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem fermentos ou defeitos. In natura.			
10	UN	200	8096	AMENDOIM GRÃOS GRAÚDOS, PACOTE COM 500GR, 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			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				PORTARIAS 172 DE 22/9/03 E 264 DE 15/10/02 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 04 MESES. O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: ZEI, SIAMAR, YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.			
11	UN	200	2814	AMIDO DE MILHO 1KG O AMIDO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS, SAIS E 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 ROTULADAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA, MAIZENA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.			
12	UN	5.000	18857	ARROZ AGULHINHA LONGO FINO TIPO 1 PACOTE 5 KG (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.			
13	UN	100	9159	AVEIA EM FLOCOS 500 G FLOCOS MÉDIOS. OS FLOCOS DE AVEIA DEVEM SER FABRICADOS			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				<p>COM PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS FLOCOS DE AVEIA QUE APRESENTAR ODORES OXIDADOS 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 E 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 A RDC 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.</p>			
14	UN	100	44675	<p>Aveia em flocos finos. Isenta de impurezas, mofos e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 200 gramas.</p>			
15	UN	240	3014	<p>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, FRASCO VIDRO COM 500 ML; ÓLEO COMESTÍVEL; AZEITE DE OLIVA; EXTRA VIRGEM; 1% ACIDEZ MÁXIMA; ISENTO DE RANCO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS; VALIDADE MÍNIMA 10. MESES A CONTAR DA ENTREGA E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 270 DE 22/09/2005 E SUAS ALTERAÇÕES; 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 MELHOR QUALIDADE.</p>			
16	KG	800	9325	<p>BANANA MAÇA: PESO MÉDIO 95 G. ORIGINÁRIO DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, ESTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABORES CARACTERÍSTICAS DAS VARIEDADES, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA</p>			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				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.			
17	KG	10.000	1827	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.			
18	KG	3.000	9329	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 DE COLHEITA 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 AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE.			
19	KG	200	9330	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,			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				ASSIM COMO PARASITAS E LARVAS. QUANTO AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE.			
20	UN	120	3139	BATATA PALHA INGREDIENTES: BATATA, GORDURA VEGETAL, SAL REFINADO IODADO. PACOTE DE 800 g. PRODUTO COMO REFERÊNCIA, SULLPER, YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.			
21	KG	250	44721	BATATA SALSA - KG. SEM DANOS À SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO. AUSÊNCIA DE PARASITOS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. ODOR CARACTERÍSTICO E UMIDADE NORMAL.			
22	KG	100	9331	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.			
23	KG	1.100	9332	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 SEGUINTESS 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, PARASITOS E LARVAS.			
24	UN	1.000	40538	BISCOITO CASEIRO DE POLVILHO DOCE 250G, TIPO PALITO SALGADO. PRODUTO COMPOSTO POR ALIMENTO IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS. NÃO DEVERÁ CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA EM SUA COMPOSIÇÃO. DEVERÁ SER INFORMADO DE FORMA CLARA NA LISTA DE INGREDIENTES O TIPO DE GORDURA UTILIZADA. ISENTO DE REALÇADORES DE SABOR E PRODUTOS ARTIFICIAIS COM A FINALIDADE DE CONFERIR SABOR. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				CONTENDO NO MÍNIMO 250G DO PRODUTO. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA.			
25	UN	3.000	44722	BOLACHA DE SAL (CREAM CRACKER) 350G. BOLACHA DE SAL (CREAM CRACKER) 350G SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 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 350G.			
26	UN	50	44723	BOLACHA DE SAL (TIPO ÁGUA E SAL) ZERO LACTOSE 350G. BOLACHA DE SAL TIPO ÁGUA E SAL PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, ÁGUA, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), FERMENTO BIOLÓGICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, PROTEINASE, METABISSULFITO DE SÓDIO. SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. ISENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTES COM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, RESISTENTES, ATÓXICO, LACRADO, CONTENDO 350G. DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES DE FABRICAÇÃO			
27	UN	50	44679	BOLACHA DOCE (TIPO MARIA) ZERO LACTOSE E SEM OVOS 400G. RECOMENDADO PARA DIETAS COM RESTRIÇÕES A LACTOSE E A OVOS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA DE PALMA ZERO TRANS, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIA, MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA. CONTEM GLÚTEN. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA. PACOTE CONTENDO, NO MÍNIMO, 400G.			
28	UN	3.500	40528	BOLACHA ROSQUINHA SABOR COCO, PACOTE COM 700G, SUAS CONDIÇÕES			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM 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 700G. COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 08 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. PRODUTO DE REFERÊNCIA: MABEL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.			
29	KG	1.200	18946	BROCOLIS EXTRA: 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 EXTERNASSUJAS DE TERRA ADERENTE; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, DEVERA OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE.			
30	UN	100	44681	CACAU EM PÓ SOLÚVEL 100% CACAU EM PÓ SOLÚVEL SEM AÇÚCAR. DEVE CONTER ACIMA DE 4G DE FIBRA NA PORÇÃO DE 20 G, POSSUIR DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO DE REFERÊNCIA, GAROTO, NESTLE, HARALD, SICA O. OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. ADICIONADO EM EMBALAGENS DE 200G.			
31	UN	80	18852	CANELA EM CAVACO, PRODUTO COM PACOTE DE 01KG.			
32	UN	100	5536	CANELA EM PO ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, CONTENDO NO MÍNIMO 25 G DO PRODUTO. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE S INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA			
33	KG	200	27650	CARA EXTRA A: TUBÉRCULO 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,			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				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.			
34	KG	11.000	44686	CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA, MOÍDA E CONGELADA, entende-se por carne moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato resfriamento e congelamento, sendo o processo aplicado estabelecidos na legislação e regulamentos técnicos vigentes. A carne bovina moída e congelada deverá ser acondicionada em embalagem oficial do fabricante ou apropriada para tal finalidade e rotulada. O corte deve ser limpo, magro, moído resfriado, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, ausência de sebos, apresentado em embalagens transparente de no máximo 5kg cada.			
35	KG	7.500	44687	CARNE BOVINA EM CUBOS ? Carne bovina (acém, músculo), LIMPA, resfriada, contendo em torno de 4 a 5% no máximo de gordura. Tipo do corte picados em CUBOS de 3x3x3cm, livre de gordura aparente e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto fresco, processar/cortar e entregar congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos com no máximo 5kg do produto por pacote. Rotulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (Frigorífico) e data que foi processado/cortada. Deve ser entregue em sacos plásticos resistentes, lacrados.			
36	KG	7.500	44689	CARNE BOVINA EM ISCAS, Carne bovina de primeira qualidade, LIMPA, resfriada, contendo em torno de 4 a 5% no máximo de gordura. Tipo do corte iscas contendo no máximo 8 cm x 3 cm cada isca. Isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com Deve ser entregue em sacos plásticos resistentes, lacrados com no máximo 5kg. Inspeccionada pelo Ministério da Agricultura.			
37	KG	3.000	44691	CARNE BOVINA TIPO SECA. CARNE SECA CARNE BOVINA CURADA, SALGADA, SECA, SEM OSSO, SEM APONEVROSES, SEM TENDÕES, SEM NERVOS E HOMOGENEIZADO. PERCENTUAL DE TECIDO ADIPOSEO MÁXIMO DE 5%. COR VERMELHO-CEREJA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE 1 KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA PRAZO DE VALIDADE			
38	KG	4.500	44690	CARNE SUÍNA PERNIL SEM PELE, SEM OSSO, Resfriada, sem gordura aparente, sadio, apresentando cor e odor característico. Cortadas em cubos de 3X3X3 cm. Isento de: vestígios de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substâncias contaminantes. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxica e resistente. Embalagem de 5kg. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos e selos do órgão competente e data da embalagem.			
39	KG	3.000	9335	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.(Anvisa).			
40	KG	3.500	9336	CENOURA EXTRA AA: 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 SÃOS, 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. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.			
41	UN	150	1566	CHA MATE NATURAL 250 GR.			
42	PCT	1.200	9338	CHEIRO VERDE (SALSA, CEBOLINHA VERDE E PIMENTA VERDE)			
43	UN	200	44684	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 50% CACAU, 200G. COMPOSTO DE CACAU EM PÓ SOLÚVEL (MÍNIMO DE 50%), AÇÚCAR, AROMATIZANTE E EMULSIFICANTE. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA OU PAPEL ATÓXICA CONTENDO, NO MÍNIMO, 200G			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

44	KG	1.200	9339	<p>CHUCHU LEGUMES DE ELEVADA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS. DEVEM APRESENTAR AROMA, SABOR, COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORME 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.</p> <p>CARACTERÍSTICASMICROBIOLÓGICAS: OS LEGUMES DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.</p>			
45	UN	100	4545	<p>COCO RALADO 1 KG PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, PURO, FINO E SEM AÇÚCAR. PRODUTO DE REFERENCIA: SOCOCO, MAIS COCO, DUCOCO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>			
46	UN	80	3473	<p>COLORAL 500 GRAMAS-COLORAU (URUCUM) PÓ FINO, HOMOGENEO, COLORAÇÃO VERMELHO INTENSA, EMBALAGEM PLÁSTICA COM 500 G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA ELOU MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO DE REFERÊNCIA: ALCONDI, SINHA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>			
47	KG	100	18947	<p>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, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.</p>			
48	PCT	600	9340	<p>COUVE MANTEIGA EXTRA: PARTE VERDE DAS HORTALIÇAS, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM</p>			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				<p>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 SÃOS, 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.</p>			
49	KG	8.000	44694	<p>COXAS E SOBRECOXAS DE FRANGO DESOSSADAS. COXAS E SOBRECOXAS DE FRANGO DESOSSADAS COM PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICOQUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS QUE ATENDEM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.</p>			
50	UN	800	27708	<p>CREME DE LEITE 1 L - CREME DE LEITE, EMBALAGEM DE IL. - CREME DE LEITE UHT, SABOR SUAVE, CONSISTÊNCIA FIRME, EMBALAGEM CARTONADA, NÃO AMASSADA, CONTENDO 1 L DE PESO LÍQUIDO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SLF/DLPOA. VALIDADE MÍNIMA A CONTAR DA DATA DE ENTREGA: 6 MESES. PRODUTO DE REFERENCIA: PIRACANJUBA, NESTLE, ITAMBÉ OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>			
51	UN	100	44698	<p>FARINHA DE AVEIA, PRODUTO OBTIDO DA MOAGEM DE GRÃOS INTEGRAIS DA AVEIA. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA PRODUTO DE REFERENCIA: QUAKER, KODILAR, VITAO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 200G.</p>			
52	UN	1.500	27711	<p>FARINHA DE MANDIOCA BIJU 500 GR, TIPO BIJU, TORRADA, SECA, TIPO 1, AMARELA, BIJUSADA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NORMAIS (FÍSICAS,</p>			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). EMBALADAS EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE DE 500G CADA. PRODUTO INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/ OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECALIS, BACILLUS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. PRODUTO FABRICADO POR PROCESSO CERTIFICADO SEGUNDO AS NORMAS ISO 9000. PRODUTO COMO REFERÊNCIA: SINHÁ, AMAFIL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.			
53	UN	500	5635	FARINHA DE TRIGO 1KG PRODUTO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 75MCG DE ÁCIDO FÓLICO E 2,1 DE FERRO, NA PORÇÃO DE 50 G. CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM DE PAPEL ATÓXICA DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO 01(UM)KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA: NITA, SOL, CRISTAL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.			
54	UN	3.000	16	FEIJÃO CARIOCA ESPECIAL TIPO 1/ 1 KG - 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 E 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 L(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. PRODUTO DE REFERÊNCIA: VERDENSE, CRISTAL, COCAL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.			
55	UN	400	1569	FEIJÃO PRETO 1 KG. FEIJÃO, TIPO 1, TIPO CLASSE PRETO, PACOTE COM 1 KG. PRODUTO DE REFERENCIA: ZAELI OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.			
56	UN	200	2821	FERMENTO BIOLÓGICO 0,125KG - INGREDIENTES: LEVEDURA SACHAROMYCES CEREVISIAE E AGENTE DE REHIDRATAÇÃO MONOSTEARATO DE SORBITANA. ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ASPECTO DE PÓ,			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				<p>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. CONTÉM 125G. PRODUTO DE REFERENCIA: FLEISCHMANN, DONA BENTA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>			
57	UN	200	3010	<p>FERMENTO EM PO 250G - FERMENTO EM PÓ QUÍMICO DE PRIMEIRA QUALIDADE, QUE PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E OU DA UMIDADE, PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDO OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE; NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES, MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS, LARVAS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO HUMANO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS); COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA02 E 80 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78) E INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALADO EM LATAS ADEQUADAS PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO 250 CADA. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECALIS, BACILLUS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO PRODUTO. PRODUTO FABRICADO POR PROCESSO CERTIFICADO SEGUNDO AS NORMAS ISO 9000. PRODUTO DE REFERENCIA: FLEISCHMANN, ROYAL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>			
58	KG	250	9291	<p>FÍGADO BOVINO. VÍSCERA PROVENIENTE DE ANIMAIS DE ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, EM BIFES 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>			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

59	KG	4.500	27422	<p>FILÉ DE PEIXE ? TILÁPIA ? SEM ESPINHAS, SEM ESPINHOS, COURO, PELE, CONGELADO COM COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIO SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS; ACONDICIONADA SEM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, PESANDO APROXIMADAMENTE 150G POR UNID., 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 TÉCNICA 19/09-DPDC DEVE CONSTAR PESO LIQUIDO(ANTES DO CONGELAMENTO) E PESO BRUTO APÓS O CONGELAMENTO ? PRODUTO DE REFERENCIA KI PEIXE OU PRODUTO SIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>			
60	KG	10.000	44700	<p>FILEZINHO DE FRANGO TIPO SASSAMI. Congelamento rápido , individual (IQF), com características próprias da carne citada, odor característico, aspecto firme, não amolecida , não pegajosa. Com rotulagem nutricional e prazo de validade na embalagem de acordo com a Legislação Sanitária, bem como ter registro compatível conforme Legislação Sanitária pertinente. Na data de entrega do produto, a validade não poderá ser inferior a 75 dias. Acondicionada em sacos de polietileno atóxico transparente. Produtos fora da especificação não serão aceitos e serão devolvidos, e deverão ser retornados no prazo de 24 horas.</p>			
61	UN	96	44707	<p>Formula infantil de partida a base de soja para lactentes de 6 à 12 meses que atenda as necessidades desta faixa etária . Apresentação em pó. Lata 800gr. Marca de referência: APTAMIL SOYA 2, NAN SOYA ou produto similar ou de melhor qualidade.</p>			
62	UN	96	44720	<p>FÓRMULA INFANTIL LACTANTES COM PROTEÍNA LÁCTEA EXTENSAMENTE HIDROLISADA 800G: FÓRMULA INFANTIL HIPOALERGÊNICA PARA LACTANTES A PRIMEIRA INFANCIA 0 A 36 MESES COM NECESSIDADES DIETOTERAPICAS, À BASE DE PROTEÍNA DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA (80 A 90% PEPTÍDEOSE10 A 20% DE AMINOÁCIDOS LIVRES), COM ADIÇÃO DE PREBIÓTICOS, ÁCIDOS GRAXOS DE CADEIA LONGA - LCPUFAS (DHA - DOCOSAHEXAENÓICO E ARA - ARAQUIDÔNICO) E NUCLEOTÍDEOS. INDICADO PARA CRIANÇAS QUE APRESENTEM ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA E/ OU DE SOJA, SEM QUADROS DE DIARREIA. ISENTOS DE SACAROSE, FRUTOSE E GLÚTEN; CONTENDO 800 G. PRODUTO DE REFERENCIA: APTAMIL PROEXPERT PEPTI OU</p>			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.			
63	UN	96	44759	Fórmula infantil lactea especialmente adicionada com prebioticos (90% gos e 10% fos), alem de ferro, vitamina c e dha. Fornece nutrientes em quantidades adequadas para lactantes a partir do 10º mes de vida. Contem prebioticos concentração de 0,8g/100ml. Embalagem de 800gr.			
64	UN	400	27145	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, OLÉINA DE PALMA, ÓLEO DE PALMA, ÓLEO DE CANOLA, GALACTO-OLIGOSSACARÍDEO, 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, SELENATODESÓDIO, LECITINA DE SOJA, OLIGOFRUTOSSACARÍDEO, VITAMINAS 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 CADA30MLDE ÁGUA MORN, PREVIAMENTE FERVIDA, CORRESPONDENDO A UMA DILUIÇÃO A13,3% 13,3GEM90MLDE ÁGUA = 100ML. OSMOLALIDADE: 279MOM/KG DE ÁGUA NA RECONSTITUIÇÃO A 13,4%. OSMOLARIDADE: 251MOSM/L DE ÁGUA NA RECONSTITUIÇÃO A 13,4%. CARGADE SOLUTO RENAL:94MOSM/LITRO. EMBALAGEM DE 800G PRODUTO DE REFERÊNCIA: NANCOMFOR 1, APTAMIL1 OU PRODUTO SIMILAR E OU DE MELHOR QUALIDADE.			
65	UN	96	44708	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES DE IDADE. COM PREBIÓTICOS, DHA, ARA E NUCLEOTÍDEOS. UTILIZADO PARA SATISFAÇÃO DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE LACTENTES COM OBSTIPAÇÃO LIGEIRA E ESTÁ ADEQUADO PARA A ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES, COMO			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				<p> FONTE ALIMENTAR ÚNICA, DESDE O NASCIMENTO ATÉ AOS 6 MESES DE IDADE, QUANDO NÃO AMAMENTADOS. FÓRMULA INFANTIL COM PREDOMINÂNCIA PROTÉICA DE CASEÍNA É ACRESCIDA DE ÓLEOS VEGETAIS, MALTODEXTRINA E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS OLIGOELEMENTO S. MALTODEXTRINA, LEITE DE VACA DESNATADO (FONTE PROTÉICA), OLEÍNA DE PALMA, ÓLEO DE PALMISTE, ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE MILHO, LECITINA DE SOJA, VITAMINAS (VITAMINA C, TAURINA, VITAMINA E, VITAMINA PP, PANTOTENATO DE CÁLCIO, VITAMINA A, VITAMINA B6, VITAMINA B1, VITAMINA D3, VITAMINA B2, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA K1, BIOTINA, VITAMINA B12), MINERAIS (SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO DE COBRE, IODETO DE POTÁSSIO). NÃO CONTÉM GLÚTEM. LATA COM 800GR. PRODUTO DE REFERÊNCIA APTAMIL ACTIVE DANONE OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE. </p>			
66	UN	400	22408	<p> 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. </p> <p> 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, 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, VITAMINA B12EL-CAMITINA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE 800G PRODUTO DE REFERÊNCIA: NANCOMFOR 2, APTAMIL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. </p>			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

67	KG	3.000	18919	<p>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 -12º 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 DEGELADO / ÁGUA 1.1. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO: CARACTERÍSTICO, NÃO DEVERÁ SE APRESENTAR SEBOSO, 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 ESTABELECIDOS REGISTRADOS NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). E DEVERÁ APRESENTAR, OBRIGATORIAMENTE, AS SEGUINTE 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 A 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</p>			
----	----	-------	-------	--	--	--	--

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				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.			
68	UN	800	40559	FUBA DE MILHO MIMOSO 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. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA: YOKI, ZAELI SINHA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.			
69	KG	500	44701	GOIABA Cor vermelha, 1º qualidade, peso aproximado da unidade 160g, fresca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento			
70	UN	150	44703	Goma para tapioca, de 1ª qualidade, 1kg. Acondicionada em embalagem original do fabricante do produto, com rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Pacote de 1kg.			
71	UN	30.000	4569	IOGURTE 150 ML BEBIDA LÁCTEA OU INTEGRAL , 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. APRESENTAÇÃO EM SACHE (SAQUINHO)			
72	UN	100	40540	IOGURTE ZERO LACTOSE, DEVERÁ POSSUIR COMO PRIMEIRO INGREDIENTE LEITE. SABORES DIVERSOS, COM POLPA DE FRUTA. PRODUTO DESTINADO A ALUNOS COM INTOLERÂNCIA A LACTOSE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL CONTENDO NO MÁXIMO 170G. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. REGISTRO NO SIM, CISPOA OU SIF. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				ENTREGA DEVERÁ REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CAIXA TÉRMICA ASSEGURANDO A TEMPERATURA NO RECEBIMENTO CONFORME PORTARIA 78/2009. VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DESTINADO A ATENDER ALUNOS PORTADORES DE ESTADO OU CONDIÇÃO DE SAÚDE ESPECÍFICA.*			
73	KG	200	9358	KIWI A: PROCEDENTE DE PLANTA SADIÁ, 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.			
74	KG	3.500	1034	LARANJA PERA PESO MÉDIO 200G PROCEDENTE DE PLANTA SADIÁ, 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 ESTAREM 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.			
75	UN	400	44758	LEITE EM PÓ INTEGRAL TIPO INSTANTÂNEO 380 GR. COM VITAMINAS (C, A e D) E PIROFOSFATO FÉRRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. APRESENTAÇÃO EM LATA COM 380G. PRODUTO DE REFERÊNCIA: NINHO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.			
76	UN	400	44757	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			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				COMO REFERÊNCIA: NAN, NINHO, APTAMIL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. APRESENTAÇÃO EM LATA DE 380 GRAMAS NO MÍNIMO.			
77	UN	20.000	44718	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL 1L. LEITE PASTEURIZADO 1L TIPO C LEITE PASTEURIZADO; 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.			
78	KG	400	2681	LIMÃO TAITI - ESPECIAL, TIPO A DE PRIMEIRA, 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 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, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.			
79	KG	3.000	22279	LINGUIÇA SUINA PURA - LINGUIÇA SUINA PURA - CARNE SUINA PREPARADA COM PERNILE CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, SEM UMIDADE ISENTA SE SUJIDADES, PARASITAS ELARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM SACO DEPOLIETILENO DEVIDAMENTE FECHADO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM ANTA 05 (DECRETO 12.486/78) E (IN N 4/03/00 SDA) E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA, MARCAS PRE APROVADAS PERDIGÃO, SADIA. PRODUTOS DE REFERENCIA PERDIÇÃO, SEARA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE			
80	KG	9.000	2593	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			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				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.			
81	PCT	2.000	1814	MACARRÃO ESPAGUETE 500 G			
82	UN	2.000	4561	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 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) OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.			
83	UN	4.000	9196	MACARRÃO PARAFUSO, 500G- PRODUTO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PARAFUSO.INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, OVO PASTEURIZADO E CORANTENATURAL URUCUM E CURCUMA. 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).VALIDADEMÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DAENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA. PRODUTO DE REFERÊNCIA:(AMÁLIA, CRISTAL) OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.			
84	KG	2.000	9349	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			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				CASCA. SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER PADRÕES ANVISA			
85	KG	1.200	9354	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.			
86	KG	350	9350	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			
87	UN	500	40545	MANTEIGA COM SAL 500G, DEVERÁ POSSUIR CREME DE LEITE E CORANTE NATURAL DE URUCUM, ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADA EM POTE DE PLÁSTICO CONTENDO 500G. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA.			
88	KG	350	9351	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 VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				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			
89	UN	600	15141	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 DEVERA SER: PROTEÍNAS 0,1 G, LIPÍDIOS 60 A 80GE GLICÍDIOS 0,0 G, 1.500 UI DE VITAMINA A CREMOSA, COM ADIÇÃO DE SAL, PRODUZIDA E EMBALADA DENTRO DAS NORMAS QUE DETERMINA 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 QUALY OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.			
90	KG	6.000	2595	MELANCIA GRANDE - PESO MÉDIO 8 KG REDONDA/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, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.			
91	KG	1.500	1832	MELÃO PESO MÉDIO MÍNIMO DE 1200 G 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.			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				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			
92	KG	2.500	44695	MEXERICA. MEXERICA IN NATURA, FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, 1ª QUALIDADE, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRESCO, LIMPO, COLORAÇÃO UNIFORME; AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES			
93	UN	500	4601	MILHO PARA CANJICA 500 g - MILHO BRANCO PARA CANJICA TIPO 1. EMBALAGEM PRIMÁRIA E SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, CONTENDO 500(QUINHENTOS) GRAMAS, DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.			
94	UN	500	40553	MILHO PARA PIPOCA PREMIUM 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: YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.			
95	UN	500	44704	MILHO VERDE 2KG. MILHO VERDE EM CONSERVA. 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 PRIMARIA: LATA COM PESO LÍQUIDO DE 2KG. PRODUZIDA, EMBALADA E			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				ROTULADA DENTRO DAS NORMAS QUE DETERMINA A LEGISLAÇÃO.			
96	BJ	2.000	9363	MILHO VERDE IN NATURA - BANDEJA COM 5 ESPIGAS; 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.			
97	BJ	300	9364	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.			
98	UN	5.000	8879	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, LEVÉ 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.			
99	UN	80	9288	OREGANO DESIDRATADO, CONSTITUÍDO DE FOLHAS SÁS, OVALADAS SECAS, LIMPAS, DE COR VERDE PARDACENTA. ACONDICIONADO EM PACOTE PLÁSTICO, ÍNTEGRO, ATOXÍCO, RESISTENTE, FECHADO E LIMPO, PESO LÍQUIDO DE 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER ÍGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO, PACOTE CONTENDO 500G. PRODUTO DE REFERENCIA: KITANO, SIAMAR, OLÍVIA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.			
100	CR	2.000	15231	OVOS BRANCOS, DE GALINHA, GRANDE. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SE PROVENIENTES E ANIMAIS SADIOS. ISENTOS DE SUJIDADES, TRINCOS E QUEBRADURAS NA CASCA. DE PRODUÇÃO RECENTE E EMBALADOS EM CARTELAS DE 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,			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				ASSIM COMO AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. PODENDO SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM TAMPAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA . CARTELA CONTENDO 30 UNIDADES			
101	UN	6.000	22950	PÃO BISNAGA (PÃO PARA CACHORRO QUENTE)			
102	UN	42.000	9489	<p>PÃO BRIOCHE, PÃO DE HAMBÚRGUER, PESANDO DE 50G A 70G: 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 ANTIMOFO; 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.</p> <p>- 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 PORCOES); - 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>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS: - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: - ASPECTO: PRÓPRIO - COR: PRÓPRIA - ODOR: PRÓPRIO - SABOR: PRÓPRIO - TEXTURA: PRÓPRIA(ENCORPADA)</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: EM 100G PROTEÍNAS: 8G CARBOIDRATO: 60G LIPÍDIO: 2,8G</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: - MATÉRIA PREJUDICIAL A 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 DEVERA TER VALIDADE DE 7(SETE)DIAS. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE</p>			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				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.			
103	KG	1.000	979	PÃO DE QUEIJO 1KG 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 01KG, CONTENDO PRAZO DE VALIDADE E LOTE DE FORMA INDELÉVEL. A ROTULAGEM DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.			
104	UN	3.000	9487	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			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				DEVERÁ SER ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, OU TRANSPORTADOS EM CONTAINERS OU MONOBLOCOS NA COR BRANCA, NO ATO DA ENTREGA.			
105	UN	56.000	9486	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 SEREM BALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS PERFURADOS QUE PERMITAM A RESPIRAÇÃO DO PRODUTO; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.			
106	KG	250	2597	PERA WILLIAMS GRD IN NATURA. DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO 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 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			
107	KG	250	44705	Pêssego ? Kg. Fruta de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. In natura.			
108	KG	200	9367	PIMENTÃO AMARELO EXTRA AA: PRODUTO PROCEDENTE DE PLANTA SÁDIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DAS VARIEDADES, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR 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			
109	UN	3.000	4611	POLPA DE FRUTA 1KG SABOR ACEROLA - POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, CONTENDO APENAS A POLPA SEM CONSERVANTES, NO SABOR (ACEROLA), EMBALADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS (POLIETILENO), CONGELADA, DE 1 KG (NÃO FRACIONADA), CONTENDO AS SEGUINTE 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 SUÇO.			
110	UN	3.000	8984	POLPA DE FRUTA, GOIABA, 1KG 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 SEGUINTE 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 SUÇO.			
111	UN	3.500	40527	POLPA DE TOMATE CONCENTRADA: DE ACORDO COM A NTA 32. PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, CONTENDO COMO INGREDIENTE APENAS O			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				SEGUINTE ELEMENTO: TOMATE. SEM NENHUM TIPO DE CONSERVANTE. PESO LÍQUIDO DE 1KG.			
112	UN	800	9086	POLVILHO DOCE 1KG FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS. PRODUTO LIVRE DE MATÉRIA TERROSA E VEGETAL. PRODUTO DE REFERÊNCIA AMAFIL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE			
113	KG	1.000	8102	PRESUNTO COZIDO FATIADO - 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 POLIFOFATO DE SÓDIO (INS 4521), REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), 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 DE REFERÊNCIA SADIA, PERDIGÃO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.			
114	KG	2.000	4604	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADA KG, 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 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 DE SÓDIO.			
115	KG	1.200	9370	REPOLHO ROXO EXTRA: 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.			
116	KG	1.200	2692	REPOLHO VERDE: 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,			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM.			
117	UN	200	44706	Requeijão cremoso integral: Embalagem 500g. Produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. A base láctea não deverá conter gordura e/ou proteína de origem não láctea. NÃO PODERÁ CONTER amido, gordura vegetal hydrogenada, glutamato monossódico, condimentos, especiarias, aromas e corantes de qualquer natureza em sua composição. Poderá conter os demais aditivos permitidos pela legislação respeitando-se a concentração máxima por ela estabelecida. 0% gordura trans. Validade mínima 02 meses a partir da entrega. Produto de referência Catupiry, Vigor ou produto similar ou de melhor qualidade.			
118	UN	30.000	18897	ROSCA PALITO - 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.			
119	UN	800	15146	SAL 1KG - SAL REFINADO EXTRA IODADO EM PACOTE DE 1KG. 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. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 60 (SESSENTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.			
120	KG	600	125	SALSICHA GRANÉL DE CARNE BOVINA TIPO HOT DOG CONGELADA. 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 3 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM COM LACRE ORIGINAL DO FABRICANTE.			
121	UN	3.000	44719	SUCO DE GOIABA 500ML. SUCO CONCENTRADO SABOR GOIABA 500ML. INGREDIENTES: SUCO INTEGRAL DE GOIABA, ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE GOIABA. CONSERVADORES METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				CÍTRICO; AROMATIZANTE; AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE GOIABA, CORANTE NATURAL CARMIM; ESTABILIZANTES: PECITINA E GOMA XANTANA. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO. NÃO FERMENTADO - NÃO ALCOÓLICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM PRIMARIA HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, LACRADA, GARRAFAS PLÁSTICAS DE 500G, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. RENDIMENTO NÃO INFERIOR A 2,5L. TIPO DAFRUTA, MAGUARY, JANDAIA OU SIMILAR DE MESMA QUALIDADE OU QUALIDADE SUPERIOR.			
122	UN	400	44697	SUCO DE LARANJA INTEGRAL 2L. SUCO DE LARANJA INTEGRAL, COMPOSTO DE SUCO DE LARANJA INTEGRAL E CÉLULA DE LARANJA, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, AÇÚCAR OU CORANTES. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO, NO MÍNIMO, 2L.			
123	UN	1.500	40582	SUCO DE MAÇA INTEGRAL 1,5 LITROS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. COMPOSTO 100% DE SUCO DE MAÇA. SEM ADITIVOS ALIMENTARES COMO ÁGUA E CORANTES. PRONTO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE VIDRO DE 1,5 LITROS. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA. DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRODUTO DE REFERENCIA: DEL VALLE, BENDITA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.			
124	UN	2.000	40583	SUCO DE UVA BRANCA INTEGRAL 1,5 LITROS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. COMPOSTO 100% DE SUCO DE UVA. SEM ADITIVOS ALIMENTARES COMO ÁGUA E CORANTES. PRONTO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE VIDRO DE 1,5 LITROS. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA. DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRODUTO DE REFERENCIA: GARIBALDI, AURORA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.			
125	UN	2.000	40536	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL 1,5 LITROS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. COMPOSTO 100% DE SUCO DE UVA. SEM ADITIVOS ALIMENTARES COMO ÁGUA E CORANTES. PRONTO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE VIDRO DE 1,5 LITROS.			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA. DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRODUTO DE REFERENCIA: ALIANÇA, AURORA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.			
126	UN	2.000	8900	SUCO EM GARRAFA 500 ML CAJU. 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. 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. PRODUTO DE REFERÊNCIA: MAGUARY, OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.			
127	UN	3.000	8908	SUCO EM GARRAFA, MARACUJÁ, 500ML. 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. 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. PRODUTO DE REFERÊNCIA: MAGUARY, OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.			
128	KG	6.000	9375	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			

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

				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.			
129	UN	150	9290	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 DE VALIDADE: MÍNIMA DE SEIS MESES. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 40 (QUARENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. PRODUTO DE REFERENCIA: YOKI, ZEI E SIAMAR OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.			
130	KG	150	9372	UVA ITÁLIA; EXTRA A; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA; COM POLPA INTACTA E FIRME E INTACTA; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ISENTOS DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS, E SUAS CONDIÇÕES DEVEM ATENDER AOS PADRÕES ANVISA			
131	UN	150	40544	UVA PASSA BRANCA SEM SEMENTES, COMPOSTO 100% DE UVA PASSA BRANCA, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES. EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 150 G. ROTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA.			
132	PCT	150	40543	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTES, COMPOSTO 100% DE UVA PASSA, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES. EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 150 G. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA.			
133	KG	800	1822	VAGEM PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMOS MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR			

ESTADO DE GOIÁS
Prefeitura Municipal de São Simão

				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.			
134	UN	800	18873	VINAGRE DE LIMÃO SEM ALCOOL 750 ML			
VALOR TOTAL OFERTADO							

Local e data / Validade da proposta:

Assinatura do responsável pelo licitante



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

ANEXO IV

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - ARP Nº ___/2023

No dia _____ do mês _____ de _____, o FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO SIMÃO, inscrito no CNPJ 49.165.213/0001-62, com sede a RUA 20, QD. 23, LT. 04, RESIDENCIAL CEMIG, CEP: 75.890-000 – SÃO SIMÃO-GO, neste ato legalmente representado por JULIA APARECIDA PIMENTA MARQUES, portadora do CPF: 157.888.141-20, RESOLVE registrar preços para aquisição em face da apresentação da proposta da empresa abaixo qualificada:

EMPRESA
Nome: CPF: CNPJ: Endereço: Fone: E-mail: REPRESENTANTE LEGAL: NOME: RG: CPF:

ITEM	RAZÃO SOCIAL	MARCA	UN	QUANT.	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

As especificações técnicas constantes do processo em epígrafe, assim como todas as obrigações e condições descritas na Minuta da Ata de Registro de Preços e na Proposta de Preços integram esta ARP, independentemente de transcrição.

A validade desta Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses.

CLÁUSULA PRIMEIRA DO 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, conforme quantidades e especificações constantes da cláusula quarta desta ATA, conforme condições e especificações constantes do edital do Pregão Eletrônico n. 027/2023, 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

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

ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

- I. assinar o contrato de fornecimento com o MUNICÍPIO e/ou com os órgãos participantes no prazo máximo 05 (cinco) dias úteis, contados da solicitação formal.
- II. O fornecimento será efetuado de acordo com as necessidades do Município contratante, nos termos estabelecidos no edital e termo de referência.
- III. reapresentar sempre, à 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 Eletrônico nº. 027/2023
- IV. prover condições que possibilitem o atendimento das obrigações firmadas a partir da data da assinatura da presente Ata de Registro de Preços.
- V. 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.
- VI. 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.
- VII. 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.
- VIII. 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 Eletrônico n. 027/2023.

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.

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 Eletrônico n. 027/2023, 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.

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 SUA SEDE.
- 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 revistos 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 Eletrônico, os demais fornecedores que não tiveram seus preços registrados, visando igual oportunidade de negociação;

Parágrafo Terceiro: Quando o valor de mercado se tornar 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 Eletrônico, confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados;
- 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 Eletrônico, 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;



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

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 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 2 (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.



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

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 2 (dois) dias 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 na Lei Municipal n.º 547/2014 alterada pela Lei 700/2019.

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 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 Eletrônico



ESTADO DE GOIÁS

Prefeitura Municipal de São Simão

n. 027/2023 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 Eletrônico n. 027/2023, 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.

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) _____.

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 2023.

Município

CONTRATADA(S):
