

PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO Nº 048/2016

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 025/2016

TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

O Prefeito Municipal de São José do Ouro/RS, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições, TORNA PÚBLICO, para conhecimento dos interessados, **que às 09 horas, do dia 28 de julho de 2016**, no Setor de Licitações, situada à Avenida Laurindo Centenaro, nº 481, Bairro Centro, na Prefeitura Municipal de São José do Ouro, se reunirão o pregoeiro e a equipe de apoio, designados peça Portaria nº 003/2016, de 04 de janeiro de 2016, com a finalidade de receber propostas e documentos de habilitação, objetivando a aquisição de gêneros alimentícios para atendimento das demandas das Escolas Municipais do município de São José do Ouro, RS, processando-se essa licitação nos termos da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, e Decreto Municipal n.º 031/2014 de 24 de junho de 2014, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666/93 e a Lei Complementar nº123/2006 e alterações posteriores.

1. DO OBJETO

A presente licitação tem por objetivo a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, visando a aquisição de gêneros alimentícios para atendimento das demandas das Escolas Municipais do município de São José do Ouro, RS, conforme especificações e nas seguintes quantidades:

ALIMENTOS PERECÍVEIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UN
01	Abacaxi: Fruta in natura, espécie redonda, aplicação alimentar. Características gerais: ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, de 1ª qualidade, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e qualidade. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	70	Unidade

02	<p>Apresentado sem gordura, fatiado: Presunto cozido, sem capa de gordura, de primeira qualidade. A embalagem deve ser em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas e próprias para este fim. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, Kg, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado.</p>	60	Kg
03	<p>Alho: Aspecto físico em cabeça, in natura, tamanho grande, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, sem presença de brotos, tipo branco.</p>	35	Pacotes
04	<p>Banana caturra: Fruta in natura, espécie caturra. Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, tamanho médio, apresentar grau de maturação médio que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e qualidade. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.</p>	800	Kg
05	<p>Batata inglesa branca: Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.</p>	250	Kg
06	<p>Bebida Láctea: Fermentada, com polpa de fruta, em sabores de coco, morango, pêssego. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, deverá atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Embalagem de 1 litro. Prazo de validade de no mínimo 45 dias a partir da entrega do produto.</p>	300	Unidades

07	<p>Cortes de frango congelado, coxa e sobrecoxa: Características do produto: de 1ª qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem: devem ser embalados individualmente em material transparente e atóxico, com embalagem íntegra, sem acúmulo de líquidos em seu interior, rótulo contendo: data fabricação e validade, peso, carimbo do SIF, acondicionado em caixa papelão reforçada própria para este fim. Frangos devem ser abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega. Deverá ser congelado a temperatura de 18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias especificadas a seguir nos subitens deste. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Toda carne utilizada para o preparo do produto deverá ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA.</p>	350	Kg
08	<p>Cebola: Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.</p>	250	Kg
09	<p>Maçã nacional: Produto in natura, espécie vermelha, nacional, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, deve apresentar-se íntegros, sem manchas, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Acondicionada em caixa de papelão própria para este fim.</p>	800	Kg
10	<p>Mamão: Fruta in natura, espécie redonda, aplicação alimentar. Características: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem plástica, flexível, resistente, transparentes e embalagem secundária de papelão próprio para este fim.</p>	400	Kg
11	<p>Manga: Fruta in natura, para aplicação alimentar. Características: 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes e embalagem secundária de papelão própria para este fim.</p>	400	Kg

12	<p>Ovos: Ovos brancos de galinha, tamanho grande e padronizado, de 1ª qualidade, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Devem apresentar o carimbo do SIF, identificação do lote, data de fabricação e validade. Embalagem: acomodados em caixas próprias para este fim, que estejam em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.</p>	150	Dúzias
13	<p>Pão de forma, fatiado: Tipo sanduíche. Características: aspecto de massa cozida, o pão deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser poroso, leve e homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverão apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Sabor e odor característicos. Cor: a parte externa deverá ser amarelada, amarelo-pardacenta, e o miolo deverá ser de cor branca, ou branco-parda. Devem ser preparados a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. As fatias, do pão de forma, deverão pesar 20g (vinte gramas) e 30g (trinta), apresentar tamanhos e formatos uniformes. Validade 07 (sete) dias. Somente serão recebidos os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 1(um) dia corrido, que antecedem a data de entrega. Ausência de sujidades, parasitos e larvas e de matéria prejudicial à saúde humana. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termos soldado. Deverá apresentar rótulo indicando ingredientes, informação nutricional, data de validade e fabricação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, própria para este fim. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, sem perder sua integridade. Embalagem com 600 gramas.</p>	200	Kg

14	<p>Pão Francês: Características: aspecto de massa cozida, o pão deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser poroso, leve e homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverão apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Sabor e odor característicos. Cor: a parte externa deverá ser amarelada, amarelo-pardacenta, e o miolo deverá ser de cor branca, ou branco-parda. Devem ser preparados a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Somente serão recebidos os produtos que tenham sido fabricados no dia da entrega. Ausência de sujidades, parasitos e larvas e de matéria prejudicial à saúde humana. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termos soldado. Deverá apresentar rótulo indicando ingredientes, informação nutricional, data de validade e fabricação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, própria para este fim. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, sem perder sua integridade. Unidades de 50 gramas.</p>	300	Kg
15	<p>Pão Sovado de Cachorro Quente: Características: aspecto de massa cozida, o pão deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser poroso, leve e homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverão apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Sabor e odor característicos. Cor: a parte externa deverá ser amarelada, amarelo-pardacenta, e o miolo deverá ser de cor branca, ou branco-parda. Devem ser preparados a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Somente serão recebidos os produtos que tenham sido fabricados no dia da entrega. Ausência de sujidades, parasitos e larvas e de matéria prejudicial à saúde humana. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termos soldado. Deverá apresentar rótulo indicando ingredientes, informação nutricional, data de validade e fabricação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, própria para este fim. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, sem perder sua integridade. Unidades de 50 gramas.</p>	200	Kg

16	<p>Peito de frango com osso, congelado: Características do produto: de 1ª qualidade, com ossos, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem: devem ser embalados individualmente em material transparente e atóxico, com embalagem íntegra, sem acúmulo de líquidos em seu interior, rótulo contendo: data fabricação e validade, peso, carimbo do SIF, acondicionado em caixa papelão reforçada própria para este fim. Frangos devem ser abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega. Deverá ser congelado á temperatura de 18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias especificadas a seguir nos subitens deste. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Toda carne utilizada para o preparo do produto deverá ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA.</p>	100	Kg
17	<p>Pimentão verde: Legume in natura, espécie verde. Características: 1ª qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) , sem manchas bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.</p>	20	Kg
18	<p>Salsicha Hot Dog: Tipo hot dog congelada. Características: sem corante, composta de carne de frango, fresca, com condimentos triturados, misturados e cozidos. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou consistência anormal com indícios de fermentação. Embalagem: transparente devidamente acondicionada em pacotes rotulados e com identificação do SIF, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade do produto. Embalagem com lacre original do fabricante. Validade: 120 dias contados a partir da data de entrega.</p>	80	Kg
19	<p>Tomate, longa vida: Legume in natura, 1ª qualidade, tamanho médio, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente.</p>	350	Kg

20	<p>Laranja para suco: Espécie para suco. Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, deterioração, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua qualidade, a polpa deve se apresentar intacta e firme.</p>	300	Kg
21	<p>Cenoura: Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos resistentes e transparentes.</p>	200	Kg
22	<p>Couve-flor: Legume in natura, espécie comum, tamanho grande, 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, insetos, sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos resistentes e transparentes.</p>	100	Unidades
23	<p>Brócolis: Legume in natura, espécie comum, tamanho grande, 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, insetos, sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos resistentes e transparentes.</p>	100	Unidades
24	<p>Repolho verde: Legume in natura, tipo verde, espécie comum. De primeira qualidade, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, insetos, material terroso e umidade externa anormal, livre de folhas deterioradas. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.</p>	70	Unidades
25	<p>Beterraba: Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, fresco, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos atóxicos resistentes e transparentes.</p>	60	Kg
26	<p>Batata doce: Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos resistentes e transparentes.</p>	100	Kg

27	<p>Chuchu: Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos, livre de insetos e sujidades. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos resistentes e transparentes.</p>	40	Kg
28	<p>Vinagre de uva tinto: Vinagre de vinho tinto, resultante da fermentação acética do vinho; isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais acondicionado em frasco plástico novo, com tampa inviolável, hermeticamente fechado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 6 meses a contar da data da entrega. Embalagem de 2 litros.</p>	30	Unidades
29	<p>Soquete de gado: Carne com ossos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do gado, condições de abate, manipulação, processamento e transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro. Deve, OBRIGATORIAMENTE, conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente.</p>	100	Kg
30	<p>Carne suína pura: Carne suína desossada sem gordura. 1ª qualidade. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do gado, condições de abate, manipulação, processamento e transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro. Deve, OBRIGATORIAMENTE, conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente.</p>	250	Kg

31	<p>Carne gado fresca de 2º moída: Carne bovina, moída. 2ª qualidade. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do gado, condições de abate, manipulação, processamento e transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro. Deve conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente.</p>	350	Kg
32	<p>Carne bovina fresca, 1º sem osso: Carne bovina, quarto desossado sem gordura. 1ª qualidade. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do gado, condições de abate, manipulação, processamento e transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro. Deve conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente.</p>	150	Kg
33	<p>Queijo mozzarella fatiado: Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores e sabores estranhos. Ausência de qualquer tipo de impureza, elementos estranhos e substâncias proibidas. É obrigatória a produção em condições higiênicas desde o trato do gado leiteiro à ordenha, vasilhames, transporte e produção. As embalagens iniciais dos produtos deverão ser sacos plásticos atóxicos, resistentes e não violados. As embalagens finais dos produtos deverão ser caixas plásticas, atóxicas, devidamente higienizadas. Deve conter identificação do produto, inclusive marca e tipo: nome e endereço do fabricante, data de validade ou prazo máximo para consumo, data de fabricação, composição do produto, informações nutricionais, peso líquido, condições de armazenamento e registro no respectivo órgão. O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente.</p>	60	Kg

34	<p>Moranga cabotiá: Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos resistentes e transparentes.</p>	70	Kg
35	<p>Linguiça Suína: Linguiça suína, congelada, de 1ª qualidade. A embalagem deve ser em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas e próprias para este fim. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente congelado.</p>	150	Kg
ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS			
36	<p>Achocolatado em pó, chocolate: Sabor chocolate, em pó homogêneo, instantâneo, solúvel, com adição de vitaminas e sais minerais, fonte de cálcio e ferro, sem gordura <i>trans</i>. Composição nutricional exigida: Em 20g do produto: 75 a 80 Kcal, 16 a 17 gramas de carboidrato, 0,6 a 0,7 gramas de proteínas, 0 g de gorduras totais, 1 a 2 gramas de fibra. Aparência: cor marrom claro e escuro, sabor e cheiros próprios. Apresentar-se isento de mofo, odores e substâncias nocivas. Acondicionado em pacote de polietileno, recipiente de polietileno ou de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto, ingredientes, informações nutricionais e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 400 gramas.</p>	150	Unidades
37	<p>Açúcar Cristal: Obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com teor de sacarose mínimo de 98,5%, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas e de enxofre, acondicionado em pacote de 05 kg. Embalagem primária deve conter, marca, data de fabricação, lote, data de validade, ingredientes e informação nutricional, deve estar íntegra e não violada. Embalagem secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.</p>	100	Unidades

38	<p>Farinha de mandioca: Farinha de mandioca de 1ª qualidade. Livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem não violada. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 500g.</p>	30	Unidades
39	<p>Arroz branco: Tipo 1, longo fino, constituídos de grãos inteiros, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem primária atóxica, transparente, apresentando marca, procedência, data de fabricação, lote, validade, informação nutricional. Embalagem secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura Embalagem de 5 Kg.</p>	150	Unidades
40	<p>Biscoito doce tipo ao leite: O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária em material atóxico, íntegra, não violada, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem secundária material plástico resistentes, limpo ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 700 gramas.</p>	150	Unidades
41	<p>Biscoito doce tipo Maria: Biscoito doce, tipo Maria. Composição básica com substâncias permitidas. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária em material atóxico, íntegra, não violada, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem secundária material plástico resistente, limpo ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 700 gramas.</p>	150	Unidades
42	<p>Biscoito de chocolate: O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária em material atóxico, íntegra, não violada, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem secundária material plástico resistente, limpo ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 650 gramas.</p>	50	Unidades

43	<p>Biscoito rosca de coco: O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária em material atóxico, íntegra, não violada, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem secundária material plástico resistente, limpo ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 650 gramas.</p>	50	Unidades
44	<p>Biscoito de mel: O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária em material atóxico, íntegra, não violada, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem secundária material plástico resistente, limpo ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 800 gramas.</p>	50	Unidades
45	<p>Biscoito Salgado tipo água e sal: O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária em material atóxico, íntegra, não violada, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem secundária material plástico resistente, limpo ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 700 gramas.</p>	150	Unidades
46	<p>Café solúvel: Pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característicos de café, tipo forte apresentação moído. Tipo embalagem a vácuo, com data de fabricação máxima de 2 meses anteriores à data de entrega. De primeira qualidade contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, lote e prazo de validade, selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender as legislações vigentes para o produto. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária deve ser de material atóxico, resistente, íntegra e não violada. Embalagem secundária plástica, atóxica, limpa ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 200 gramas.</p>	50	Unidades

47	<p>Chá de Cidreira: Chá, tipo sachê. Características: sabor, odor e cor característicos de cidreira, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em sachês. Embalados em caixa contendo 10 saches, com 10 gramas, íntegra e não violada, deve conter informações, peso, quantidade de sachês, marca, data de fabricação, lote e data de validade, ingredientes e informações nutricionais. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.</p>	40	Unidades
48	<p>Doce de frutas: Diversos sabores. Produzido a partir de matérias-primas de ótima qualidade. Deve constar, OBRIGATORIAMENTE, na embalagem: nome do fornecedor/ produtor, data de fabricação e prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Deve ser produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Embalados potes de plástico resistente, atóxico, íntegro com vedação de tampa, não violado contendo 1,9 Kg. Isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas e materiais não pertencentes ao produto.</p>	50	Unidades
49	<p>Doce de leite: Em pasta. Ingredientes: leite pasteurizado e açúcar. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. Deve apresentar selo do SIF, data de fabricação, lote, validade, identificação, peso, ingredientes, informações nutricionais. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Características sensoriais e organolépticas: consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente; cor castanho caramelado; sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem de 1 Kg.</p>	50	Kg
50	<p>Ervilha: Tipo verde em conserva, simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração. Acondicionada em caixa tetrapak 200 gramas, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais sentos de sujidades e fermentação não devem estar amassados; estufados; não devem conter perfurações; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras, na parte interna; atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Vegetal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem de 200 gramas.</p>	60	Unidades

51	<p>Farinha de trigo integral mistura pronta: Tipo integral, fina, de 1ª qualidade, com no mínimo 6g de fibra alimentar em 50g do produto seco. Livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem primária: sacos de papel de 1kg, não violada, resistente e íntegra. Embalagem secundária: fardos de papel. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.</p>	25	Kg
52	<p>Farinha de Milho: Características: moída fina, amarela sem sal, cor, odor e sabor característicos. Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico. Embalada em plástico atóxico de 1 kg transparente, incolor e selado. Isenta de mofo, bolores, fungos e larvas, livre de sujidades e odores estranhos e substâncias nocivas. Deve apresentar rótulo contendo identificação, marca, peso, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 1 Kg.</p>	70	Kg
53	<p>Farinha de trigo, especial: Enriquecida com ácido fólico e ferro. Livre de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos a espécie. Produto obtido a partir de cereal limpo. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino branco, cheiro e sabor próprio. Acondicionada em embalagem limpa, não violada e resistente. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, e número do registro no órgão competente. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega do produto. Embalagem de 5 kg.</p>	50	Unidades
54	<p>Fermento Biológico: Características: seco, instantâneo. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo com identificação, marca, peso, ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 125 gramas.</p>	10	Unidades
55	<p>Fermento Químico: Características: em pó. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo com identificação, marca, peso, ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 250 gramas.</p>	40	Unidades

56	<p>Leite em Pó Integral: Leite de vaca, em pó integral, instantâneo, não modificado, sem adição de açúcar. Livre de sujidades, parasitas, e materiais não pertencentes a espécie. Características: cor, odor e sabor característicos. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação, lote e data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 01 Kg.</p>	300	Unidades
57	<p>Leite Integral UHT: Leite integral UHT homogeneizado e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O produto deve apresentar data de validade de no mínimo 6 (seis) meses, contados a partir da data de entrega. O produto deve ser fabricado com matérias-primas de boa qualidade isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. O leite utilizado deve apresentar-se normal e fresco. Características sensoriais: aspecto líquido, cor branca, odor e sabor: característicos, sem sabores nem odores estranhos. Não deve ter microrganismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição. Armazenamento temperatura ambiente. O leite UHT deverá ser envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e uma proteção apropriada contra a contaminação. Armazenado em embalagem de 1 Litro, caixa multiplatinada, cartonada, asséptica impermeável ao ar, luz e microrganismos e não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de naturezas físicas, químicas ou sensoriais do produto. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável: Nome completo do alimento e tipo; marca; data de fabricação, vencimento ou data de validade; nome e endereço completo do fabricante ou embalador; peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas; sigla e registro em vigência no órgão competente. Embalagem 1 litro.</p>	300	Unidades
58	<p>Lentilha: Classe média, tipo 1, safra nova, 1ª qualidade, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies e atendendo as condições gerais da norma de identidade, qualidade, apresentação, e embalagem do Ministério da Agricultura entre outras normas técnicas em rigor. Embalagem saco plástico transparente, atóxico e resistente, não violado e íntegro, contendo identificação, marca, lote, data de validade. Produto inspecionado pelo Ministério da Agricultura. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500 gramas.</p>	100	Unidades

59	<p>Feijão preto: Classe média, tipo 1, safra nova, 1ª qualidade, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies e atendendo as condições gerais da norma de identidade, qualidade, apresentação, e embalagem do Ministério da Agricultura entre outras normas técnicas em rigor. Embalagem saco plástico transparente, atóxico e resistente, não violado e íntegro, contendo identificação, marca, lote, data de validade. Produto inspecionado pelo Ministério da Agricultura. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 01 Kg gramas.</p>	150	Unidades
60	<p>Macarrão, tipo parafuso: Formato parafuso, com ovos. Características: cor amarela, sabor e odor próprios. Obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, umidade determinada em lei. Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e não violada. Embalagem deve conter especificações, marca, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega do produto. Embalagem com 01 kg.</p>	50	Pacotes
61	<p>Massa, tipo espaguete: Formato espaguete, com ovos. Características: cor amarela, sabor e odor próprios. Obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, umidade determinada em lei. Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e não violada. Embalagem deve conter especificações, marca, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega do produto. Embalagem com 500g.</p>	30	Pacotes
62	<p>Margarina vegetal: Margarina vegetal de 1º linha cremosa sem sal, livre de gorduras trans. Obtida da emulsão de gorduras e óleos alimentares vegetais, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio. O produto deve apresentar selo do sif e suas condições deverão estar de acordo com a com a legislação vigente. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais; isento de ranço, bolor e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela. Embalagem plástica adequada para transporte e armazenamento, atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve apresentar especificações, marca, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote, data de validade. Prazo de validade de mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega do produto. Embalagem de 01 Kg.</p>	40	Unidades

63	<p>Massa com ovos, cabelinho de anjo: Tipo cabelinho de anjo, com ovos. Características: cor amarela, sabor e odor próprios. Obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, umidade determinada em lei. Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e não violada. Embalagem deve conter especificações, marca, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega do produto. Embalagem com 500 gramas.</p>	40	Pacotes
64	<p>Massa de letrinha: Tipo letrinha, com ovos. Características: cor amarela, sabor e odor próprios. Obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, umidade determinada em lei. Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e não violada. Embalagem deve conter especificações, marca, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega do produto. Embalagem com 250 gramas.</p>	40	Pacotes
65	<p>Milho Verde, em conserva: Em conserva, grãos inteiros e são, imerso em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com os grãos previamente debulhados e pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriados, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração. Acondicionado em caixa tetrapak 200 gramas, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais sendo de sujidades e fermentação não devem estar amassados; estufados; não devem conter perfurações; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras, na parte interna; atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Vegetal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem de 200 gramas.</p>	60	Unidades
66	<p>Óleo de Soja: Extraído da soja por processo de refinamento, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas. Características de coloração clara, obedecendo a requisitos de qualidade, odor, sabor e isento de impurezas. Acondicionado em frasco plástico tipo pet, atóxico e resistente, íntegro e não violado. Embalagem deve conter rótulo especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega do produto. Embalagem Pet com 900 ml.</p>	150	Unidades

67	<p>Extrato de tomate: Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos de tomate, por processo tecnológico adequado. Acondicionado em caixa tetrapak. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais sentos de sujidades e fermentação não devem estar amassados; estufados; não devem conter perfurações; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras, na parte interna; atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Vegetal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem de 850 gramas.</p>	60	Unidades
68	<p>Sagu: Origem de mandioca, tipo 1. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 500 gramas.</p>	100	Unidades
69	<p>Sal: Refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagem de sais de iodo de acordo com a legislação federal específica. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 1 Kg.</p>	60	Unidades
70	<p>Canjica: Canjica de milho branca, tipo 1, de 1ª qualidade, grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, sabor, odor e cor próprios. Isento de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nocivas, matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Umidade prevista em lei. Embalagem plástica, resistente, atóxica, íntegra e não violada. Deve apresentar rótulo contendo especificações de marca, quantidade, informações nutricionais, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 500 gramas.</p>	60	Unidades
71	<p>Canjiquinha: Canjiquinha de milho branca, tipo 1, de 1ª qualidade, grãos moídos, preparados com matérias primas sãs, limpas, sabor, odor e cor próprios. Isento de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nocivas, matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Umidade prevista em lei. Embalagem plástica, resistente, atóxica, íntegra e não violada. Deve apresentar rótulo contendo especificações de marca, quantidade, informações nutricionais, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 500 gramas.</p>	80	Unidades

72	<p>Coco ralado desidratado: Coco ralado, sem açúcar, a base de polpa de coco desidratado, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem plástica, resistente, atóxica, íntegra e não violada. Deve apresentar rótulo contendo especificações de marca, quantidade, informações nutricionais, data de fabricação, lote e data de validade e conter todas as informações de acordo as especificações técnicas da ANVISA. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 100 gramas.</p>	40	Unidades
73	<p>Leite condensado: Origem animal, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data d fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem com 395 gramas.</p>	50	Unidades
74	<p>Flocos de milho açucarados: Tipo sucrilhos, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data d fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem com 500 gramas</p>	100	Pacotes
75	<p>Gelatina Kg sabores diversos: Cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data d fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem 01 Kg.</p>	50	Pacotes

76	<p>Gelatina caixinha sabores diversos: Cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data d fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem 85 gramas.</p>	50	Unidades
77	<p>Preparo para suco, diversos sabores: Cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data d fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem 500 gramas.</p>	150	Pacotes
78	<p>Pó para pudim, diversos sabores: Cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data d fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem 85 gramas.</p>	60	Unidades
79	<p>Caldo: Tipo de galinha, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data d fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem 126 gramas.</p>	30	Unidades

1.1. O pão deverá ser entregue em especial na E.M.E.I. Professora Maria Helena Morello até às 8:00 da manhã.

2. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

Deverão ser entregues, ao Pregoeiro, na sala da Comissão Permanente de Licitação, na data, horário e endereço referidos, 2 (dois) envelopes com as seguintes indicações externas:

No primeiro envelope:

Ao Município de São José do Ouro - RS

Setor de Licitações

Pregão Presencial n.º 025/2016

Envelope n.º 1 - PROPOSTA DE PREÇOS

Abertura: (dia, mês, ano e horário)

Licitante: (denominação social completa da empresa e n.º do CNPJ)

No segundo envelope:

Ao Município de São José do Ouro - RS

Setor de Licitações

Pregão Presencial n.º 025/2016

Envelope n.º 2 - DOCUMENTAÇÃO

Abertura: (dia, mês, ano e horário)

Licitante: (denominação social completa da empresa e n.º do CNPJ)

3. IMPUGNAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO

3.1. As impugnações ao ato convocatório do pregão serão recebidas até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para o recebimento das propostas.

3.1.1. Caberá ao pregoeiro encaminhá-las à autoridade competente, que decidirá no prazo de vinte e quatro horas.

3.1.2. Deferida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização do certame.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1 Poderão participar desta licitação exclusivamente microempresas e empresas de pequeno porte, conforme estabelecido no artigo 13, da Lei Municipal nº 2.037/2010, e no inciso I, do artigo 48, da Lei Complementar nº 147/2014, e demais condições deste edital.

4.2. Não será admitida a participação de empresas que se encontrem em regime de concordata ou em processo de falência, sob concurso de credores, dissolução, liquidação.

4.3. Não será admitida a participação de empresas que estejam com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública suspensa ou que por esta tenham sido declaradas inidôneas.

4.4. A empresa participante deste certame deverá estar em pleno cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição e na Lei n.º 9.854, de 27 de outubro de 1999, podendo ser exigida a comprovação a qualquer tempo.

5. CREDENCIAMENTO

5.1 A licitante deverá fazer-se presente junto ao Pregoeiro mediante somente um representante legal, devidamente munido da seguinte documentação, que o credencie a participar deste certame:

a) Declaração que preenche os requisitos de habilitação (**ANEXO I**);

b) Documento de credenciamento, a saber:

I) **SÓCIO:** Cópia do Contrato ou Estatuto Social e Documento de Identificação pessoal;

II) **REPRESENTANTE:** Documento de credenciamento assinado com firma reconhecida pela empresa (**ANEXO II**) e Documento de Identificação pessoal;

c) Comprovante de enquadramento como Microempresa - ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP, ou documentos equivalentes.

d) Declaração de Enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte **firmada por contador.**

5.1.1 O credenciamento poderá ser feito por meio de instrumento público ou particular de mandato, com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome do proponente ou, em sendo sócio, dirigente, proprietário ou

assemelhado, deverá apresentar cópia do Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes.

5.2 Os documentos para credenciamento deverão ser apresentados em via original ou autenticados por cartório competente ou funcionário do município e, no caso do documento de credenciamento (ANEXO II) deve ter a assinatura com firma reconhecida.

5.3 Concluído o credenciamento, deverão ser entregues ao Pregoeiro (a) os envelopes contendo a Proposta de Preço (envelope nº 01) e os Documentos de Habilitação (envelope nº 02).

5.3 A Sessão Pública – Etapa de Lances ocorrerá logo após o cadastro e classificação das propostas, na sala de Licitações da Prefeitura Municipal. Nessa data serão ofertados os lances pelos licitantes.

5.4 Não será permitida a entrega de envelopes ou quaisquer outros documentos através de via postal, fax, e-mail e similares, exceto remessa de desistência de recurso administrativo.

5.5 A não apresentação do documento descrito na alínea “c” e “d” do item 5.1, não enquadra o participante como micro ou pequena empresa, deixando-o fora deste certame.

5.6. A responsabilidade pela declaração de enquadramento conforme previsto nos itens anteriores, é única e exclusiva do licitante que, inclusive, se sujeita a todas as consequências legais que possam advir de um enquadramento falso ou errôneo.

6. DA PROPOSTA

Envelope n.º 1:

6.1. Proposta financeira impressa e em meio magnético. Assinada em sua última folha e rubricada nas demais pelo interessado ou seu bastante procurador, sem entrelinhas, emendas ou rasuras. A proposta deverá apresentar também a razão social, o n.º do CNPJ-MF da licitante e o nome completo de seu signatário.

6.2. As propostas deverão conter:

a) Proposta financeira impressa e em meio magnético, conforme arquivos de dados e gerador de proposta a disposição no site www.saojosedoouro.rs.gov.br e <http://www.sinsoft.com.br/pg.php?area=DOWNLOAD>.

a) PREÇO UNITÁRIO proposto para cada item, expresso em reais, válido para ser praticado desde a data da apresentação da proposta, até o efetivo pagamento.

b) VALIDADE DA PROPOSTA, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias.

6.3. Os preços ofertados devem se cotados em moeda corrente nacional, **contendo até duas casas decimais. Na proposta financeira deve ser indicado o produto com respectiva marca, no que couber.**

6.4. Em caso de omissão do prazo de validade da proposta, será implicitamente considerado o prazo acima estabelecido.

6.5. Nos preços cotados devem estar inclusas todas as despesas que influam nos custos, tais como: despesas com custo, transporte, seguro e frete, tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e para fiscais), obrigações sociais, trabalhistas, fiscais, frete, encargos comerciais ou de qualquer natureza e todos os ônus diretos;

6.6. Poderão ser admitidos, pelo pregoeiro, erros de naturezas formais, desde que não comprometam o interesse público e da Administração.

6.7. Os preços propostos serão considerados completos e suficientes para a aquisição dos itens, objeto desta licitação, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido a erro ou má interpretação de parte da licitante.

7 - DA DOCUMENTAÇÃO

Envelope n.º 2:

7.1. A habilitação do licitante vencedor será verificada mediante apresentação dos seguintes documentos:

7.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a) Registro comercial, no caso de empresa individual;

b) Ato constitutivo, estatuto social, contrato social ou sua consolidação e posteriores alterações contratuais, devidamente registradas na junta comercial e, em vigor e, no caso de sociedade por ações, estatuto social, ata do atual capital social acompanhado da ata de eleição de sua atual administração, registrados e publicados;

c) Decreto de autorização, em se tratando de empresa 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;

d) declaração, sob as penas da lei, que ateste o cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal (**MODELO ANEXO III**).

7.1.2. REGULARIDADE FISCAL:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes do Estado ou do Município (alvará municipal);

c) Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União que Abranja Inclusive as Contribuições Sociais;

d) Certidão que prove a regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal da jurisdição fiscal da empresa;

e) Certidão que prove a regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

7.1.3. REGULARIDADE TRABALHISTA:

a) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII - A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto - Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e de acordo com a Lei Federal nº 12440/2011.

7.1.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

a) Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em prazo não superior a 60 (sessenta) dias da data designada para recebimento das propostas, se outro prazo não estiver assinalado no próprio documento.

b) Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa

d) Caso a empresa for constituída a menos de um ano o licitante deverá apresentar o Balanço de Abertura.

7.2. Os documentos constantes da habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião ou por servidor da Administração ou publicação em órgão da imprensa oficial.

8 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E ETAPA DE LANCES

8.1. Feito o credenciamento das licitantes e na presença delas e demais presentes à Sessão Pública do Pregão, o Pregoeiro receberá os envelopes n.º 1 - Proposta e n.º 2 - Documentação e procederá a abertura dos envelopes contendo as propostas, verificando a aceitabilidade quanto ao objeto, classificando o autor da proposta de menor preço, e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) relativamente à de menor preço.

8.2. Serão desclassificadas as propostas que:

- a) Não atenderem às exigências contidas no objeto desta licitação;
- b) Forem omissas em pontos essenciais, de modo a ensejar dúvidas;
- c) Apresentarem rasuras.

8.3 As propostas serão analisadas para identificar erros aritméticos a serem corrigidos pela Comissão de Licitação na conformidade do seguinte critério:

- a) Havendo diferença de valores entre números e expressões, prevalecerá o valor indicado pela expressão;
- b) Havendo diferença entre um valor unitário e o valor total, resultante da multiplicação deste unitário, prevalecerá o valor unitário e a quantidade para apuração do total; e,
- c) O erro de adição é retificado, conservando-se as parcelas corretas, alterando-se o total exposto pelo total corrigido.

8.4. Quando não forem verificadas, no mínimo, 3 (três) propostas escritas de preços nas condições definidas no subitem 8.1. O Pregoeiro classificará as melhores propostas subsequentes, até o máximo de 3 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

8.5. Será dado início a etapa de apresentação de lances verbais pelos proponentes, que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e de crescentes.

8.6. O Pregoeiro convidará, individualmente, as licitantes classificadas, de forma sequencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e as demais, em ordem decrescente de preço. Em caso de empate entre duas ou mais propostas e, não havendo mais lances de menor preço, será realizado o sorteio.

8.6.1. Os lances serão pelo PREÇO UNITÁRIO POR ITEM.

8.7. É vedada a oferta de lance com vista ao empate.

8.8. Dada a palavra ao licitante, este disporá de 5 minutos para apresentar nova proposta.

8.9. Não poderá haver desistência da proposta ou dos lances já ofertados, após abertos os envelopes n.º 1 - Proposta, sujeitando-se a licitante desistente às penalidades constantes neste edital.

8.10. A desistência de apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará exclusão da licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pela licitante, para efeito de posterior ordenação das propostas.

8.11. Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado pela Administração.

8.11.1. Em havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do edital e seu preço seja compatível com os praticados no mercado, esta poderá ser aceita, podendo o Pregoeiro negociar para que seja obtido o preço melhor.

8.12. O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pelo Pregoeiro, os proponentes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e preço, decidindo motivadamente a respeito.

9.2. Sendo aceitável a proposta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação da licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições habilitatórias.

9.3. Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, a licitante será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o lote do certame.

9.4. Se a oferta não for aceitável ou se a licitante desatender as exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e a ela adjudicado o item.

9.5. Nas situações previstas nos subitens 9.3 e 9.4, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

9.6. Todos os documentos serão colocados à disposição dos presentes para livre exame e rubrica.

9.7. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, cuja síntese será lavrada em ata, sendo concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para a apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a contar do primeiro dia útil após o término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

9.7.1. A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que o licitante pretende que sejam revistos pelo pregoeiro.

9.8. O recurso contra a decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo.

9.9. Decididos os possíveis recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará e homologará o lote à licitante vencedora do certame.

9.10. Caso, excepcionalmente, seja suspensa ou encerrada a sessão antes de cumpridas todas as fases preestabelecidas, os envelopes, lacrados e devidamente rubricados pelo Pregoeiro e pelos representantes credenciados, ficarão sob a guarda do Pregoeiro, sendo exibidos às licitantes na reabertura da sessão ou na nova sessão previamente marcada para prosseguimento dos trabalhos, na qual será obrigatória a presença de todas as licitantes, sob pena de desclassificação da proposta e decadência dos direitos das mesmas, inclusive quanto a recursos.

9.11. A microempresa, empresa de pequeno porte, bem como a cooperativa que possuir restrição em qualquer dos documentos de regularidade fiscal, previstos no item 7.1.2 terá sua habilitação condicionada à apresentação de nova documentação, que comprove a sua

regularidade em cinco dias úteis, a contar da data em que for declarada como vencedora do certame.

9.12. O prazo que trata o item anterior poderá ser prorrogado, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado e que sua concessão não interfira no procedimento licitatório. O pedido deverá ser feito de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

9.12.1 A não regularização da documentação no prazo fixado no item 9.11, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades previstas neste Edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

9.13. O benefício de que trata o item 9.11 não eximirá a microempresa, empresa de pequeno porte ou a cooperativa, da apresentação de todos os documentos, ainda que apresentem alguma restrição.

9.14. Após análise da proposta e documentação, o Pregoeiro anunciará o licitante vencedor

9.15. Havendo conveniência da Administração, poderão ser solicitados, a qualquer tempo, testes e análises dos produtos entregues junto a Administração, cujas despesas correrão por conta do licitante.

9.15.1. O licitante que não atender ao disposto no item anterior, em prazo estabelecido pelo pregoeiro, estará sujeito a desclassificação do item proposto.

10. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

10.1. A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo pregoeiro sempre que não houver recurso.

10.2. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará e adjudicará o objeto ao vencedor, podendo revogar a licitação nos termos do Lei Municipal n.º 2.037, de 10 de dezembro de 2010 e artigo 49 da Lei Federal 8.666/93.

10.3. A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor pelo Pregoeiro.

11. RESPONSABILIDADES DO CONTRATADO

- a) entregar o objeto licitado conforme especificações deste edital e em consonância com a proposta de preços;
- b) manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- c) providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo CONTRATANTE;
- d) arcar com eventuais prejuízos causados ao CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do contrato;
- e) aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos e supressões até 25% do valor inicial atualizado do contrato ou da nota de empenho;
- f) arcar com todas as despesas com transporte, taxas, impostos ou quaisquer outros acréscimos legais, que correrão por conta exclusiva do Contratado;

12. DA ENTREGA

12.1. Os itens da licitação deverão ser entregues de acordo com a solicitação da nutricionista responsável pela merenda escolar, na Sede da Prefeitura, na Av. Laurindo Centenaro, nº 481, no município de São José do Ouro, conforme for solicitado.

12.2. Os produtos serão retirados de acordo com a necessidade da Secretaria, sempre mediante pedido com antecedência.

12.3. Toda e qualquer entrega de itens fora do estabelecido neste edital, será imediatamente notificada à licitante vencedora que ficará obrigada a substituí-lo, o que fará prontamente, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tal substituição, sendo aplicadas também, as sanções previstas neste edital.

12.4. A presente contratação terá vigência durante o exercício fiscal de 2016, contado da data da assinatura do contrato e encerrando-se com a entrega total dos objetos licitados, ou no dia 31/12/2016, o que ocorrer primeiro, após o qual será rescindido automaticamente sem que haja necessidade de aviso, notificação judicial ou extrajudicial, podendo ser aditivado em concordância de ambas as partes.

13. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

13.1. O objeto estiver de acordo com o edital e a proposta, será recebido:

Estado do Rio Grande do Sul, PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DO OURO,
Secretaria Municipal da Educação:

- a) PROVISORIAMENTE, no ato da entrega do objeto licitado, para posterior verificação de sua conformidade com o solicitado no edital de licitação;
- b) DEFINITIVAMENTE, após a verificação da qualidade, características e quantidade do bem e consequente aceitação, no prazo máximo de até 2 (dois) dias úteis, contados após o recebimento provisório.

13.2. A aceitação do objeto, não exclui a responsabilidade civil, por vícios de forma, quantidade, qualidade ou técnicos ou por desacordo com as correspondentes especificações, verificadas posteriormente.

13.3. Os gêneros recusados serão considerados como não entregues.

13.4. Os custos de retirada e devolução dos gêneros recusados, bem como quaisquer outras despesas decorrentes, correrão por conta da contratada.

13.5. A empresa contratada terá o prazo máximo de 30 (trinta) dias para retirada dos materiais recusados, após notificação do Setor de Licitações.

14. PAGAMENTO

14.1. O pagamento será efetuado em mediante a entrega e aceitação dos itens solicitados pela Secretaria de Educação, mediante apresentação de nota fiscal.

14.2. Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

15. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Pela inexecução parcial ou total do contrato, O Município de São José do Ouro poderá garantir prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes penalidades:

- a) Advertência, por escrito, sempre que ocorrem pequenas irregularidades para as quais haja concorrido:

b) Multa de 10% sobre o valor total atualizado do contrato, por descumprimento de cláusula contratual, podendo variar de acordo com a gravidade de irregularidade;

b.1) A multa será descontada do valor pendente de pagamento, e caso insuficiente, caberá a Contratada complementar a diferença.

c) Caso a Contratada persista no descumprimento das obrigações assumidas, ou cometa infração grave o descumprimento contratual, a administração aplicará multa correspondente a 10% do valor total adjudicado e rescindir o contrato de pleno direito, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, e mais a sanção, conforme a gravidade do ato, de suspensão do direito de licitar e contratar com o contratante pelo prazo de até 02 (dois) anos.

d) Na hipótese de aplicação de multa fica assegurado ao Município o direito de optar pela dedução correspondente, sobre qualquer pagamento a ser efetuado à contratada.

16. CONTRATO

16.1. Homologada a licitação, a Secretaria Municipal de Administração, convocará no prazo de até 05 (cinco) dias, o licitante que tiver apresentado a proposta vencedora para assinatura do contrato, sob pena de decair o direito à Contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei n.º 8.666/93.

16.2. Caso a firma adjudicatária não assine o Contrato no prazo e condições estabelecidas, o Pregoeiro poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para nova negociação até chegar a um vencedor ou recomendar a revogação da licitação independentemente da cominação prevista no artigo 81, da Lei n.º 8.666/93.

17. RESCISÃO

17. 1. A rescisão das obrigações decorrentes do presente Pregão se processará de acordo com o que estabelecem os artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93.

18. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

18.2. A despesa para a execução do objeto licitado correrá por conta da Dotação Orçamentária da lei de meios em execução:

ORGÃO:	05 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO		
UNIDADE:	03 – OUTROS GASTOS COM EDUCAÇÃO		
ATIV/PROJ:	2.031	MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR – PENAI	
RUBRICA:	3390300700	GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO	2889
		VÍNCULO: 1001	

ORGÃO:	05 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO		
UNIDADE:	03 – OUTROS GASTOS COM EDUCAÇÃO		
ATIV/PROJ:	2.037	MANUTENÇÃO DO PROGRAMA – PNAC	
RUBRICA:	3390300700	GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO	3234
		VÍNCULO: 1055	

ORGÃO:	05 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO		
UNIDADE:	03 – OUTROS GASTOS COM EDUCAÇÃO		
ATIV/PROJ:	2.097	MANUTENÇÃO DO PROGRAMA – PNAP	
RUBRICA:	3390300700	GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO -	3583
		VÍNCULO: 1084	

19. DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1. É facultado ao Pregoeiro oficial, auxiliado pela Equipe de Apoio, proceder em qualquer fase da licitação, diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta.

19.2. A critério da Administração o objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, de acordo com o artigo 65, § 1º, da Lei n.º 8.666/93.

19.3. A apresentação da proposta de preços implica na aceitação plena e total das condições deste Pregão, sujeitando-se o licitante às sanções previstas nos artigos 86 a 88, da Lei n.º 8.666/93.

19.4. Quaisquer elementos, informações e esclarecimentos relativos ao procedimento licitatório serão prestados pelo Pregoeiro Oficial e membros da Equipe de Apoio do Município de São José do Ouro, estado do Rio Grande do Sul, situada na Avenida Laurindo Centenaro, nº 481, Centro.

19.4.1. As empresas que necessitarem de maiores informações a respeito do objeto licitado deverão entrar em contato com o telefone (54) 3352-1133.

19.5. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, que decidirá com base na legislação em vigor.

19.6. O Contratante não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade do CONTRATADO para outras entidades sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.

19.7. Não havendo expediente na Prefeitura Municipal de São José do Ouro, na data marcada, a reunião realizar-se-á no primeiro dia útil subsequente na mesma hora e local.

19.8. O Município de São José do Ouro reserva-se o direito de anular ou revogar a presente licitação, no total ou em parte, sem que caiba indenização de qualquer espécie.

19.9. Interessados poderão obter cópia do Edital no Departamento de Licitações da Prefeitura Municipal de São José do Ouro, sito na Av. Laurindo Centenaro, nº 481, em horário de expediente, mediante a entrega de CD virgem ou através do site www.saojosedoouro.rs.gov.br.

19.10. Fica eleito o Foro da Comarca de São José do Ouro para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e do contrato dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

19.11. Integram este Pregão:

Anexo I – Modelo de Declaração de que Cumpre com os Requisitos de Habilitação.

Anexo II – Modelo de Credenciamento;

Anexo III – Modelo Declaração que não Emprega Menores;

Anexo IV – Modelo de Proposta;

Anexo V – Minuta do Contrato.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DO OURO, RS
13 de julho de 2016.

BENHUR FRANCISCO VANZ
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I - MODELO

**DECLARAÇÃO DE QUE
CUMPRE COM OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO.**

Pregão Presencial nº 025/2016

_____, CNPJ nº _____, sediada na Rua _____, município de _____, **DECLARA**, sob as penas da lei, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação no presente Pregão Presencial nº 025/2016, e, ainda, que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores, bem como atende a todos os itens e disposições do edital.

_____, ____ de ____ de 2016.

empresa

ANEXO II - MODELO

CRENCIAMENTO

Pregão Presencial nº 025/2016

Através do presente, credenciamos o (a) Sr. _____, a participar da licitação instaurada pelo Município de São José do Ouro, na modalidade de Pregão Presencial, sob o nº 025/2016, na qualidade de REPRESENTANTE LEGAL, outorgando-lhe plenos poderes para pronunciar-se em nome da empresa _____, CNPJ nº _____, formular lances, negociar preços e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias.

_____, ____ de _____ de 2016

empresa

ANEXO III – MODELO

DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENORES

Pregão Presencial nº 025/2016

_____, inscrita no CNPJ sob nº _____, estabelecida na rua _____, _____, na cidade de _____, representada neste ato pelo Sr. _____, portador do CPF _____, residente e domiciliado na cidade de _____, DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos. () Salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos.

_____, _____ de _____ de 2016

Assinatura

**ANEXO V – MODELO
PROPOSTA
Pregão Presencial n.º 025/2016**

Nome da Empresa: _____

CNPJ n.º _____ **Telefone:** _____

Endereço: _____ **Cidade:** _____

E-mail: _____

Apresentamos a seguinte proposta para aquisição de gêneros alimentícios para atendimento das demandas das Escolas Municipais do Município de São José do Ouro, RS, conforme:

ALIMENTOS PERECÍVEIS					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UN	V. Um.	V. Total
01	Abacaxi: Fruta in natura, espécie redonda, aplicação alimentar. Características gerais: ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, de 1ª qualidade, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e qualidade. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	70	Unidade		
02	Apresentado sem gordura, fatiado: Presunto cozido, sem capa de gordura, de primeira qualidade. A embalagem deve ser em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas e próprias para este fim. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, Kg, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado.	60	Kg		
03	Alho: Aspecto físico em cabeça, in natura, tamanho grande, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, sem presença de brotos, tipo branco.	35	Pacotes		

04	<p>Banana caturra: Fruta in natura, espécie caturra. Características: ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, tamanho médio, apresentar grau de maturação médio que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e qualidade. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.</p>	800	Kg		
05	<p>Batata inglesa branca: Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.</p>	250	Kg		
06	<p>Bebida Láctea: Fermentada, com polpa de fruta, em sabores de coco, morango, pêssego. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, deverá atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Embalagem de 1 litro. Prazo de validade de no mínimo 45 dias a partir da entrega do produto.</p>	300	Unidades		
07	<p>Cortes de frango congelado, coxa e sobrecoxa: Características do produto: de 1ª qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem: devem ser embalados individualmente em material transparente e atóxico, com embalagem íntegra, sem acúmulo de líquidos em seu interior, rótulo contendo: data fabricação e validade, peso, carimbo do SIF, acondicionado em caixa papelão reforçada própria para este fim. Frangos devem ser abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega. Deverá ser congelado a temperatura de 18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias especificadas a seguir nos subitens deste. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Toda carne utilizada para o preparo do produto deverá ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA.</p>	350	Kg		

08	Cebola: Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	250	Kg		
09	Maçã nacional: Produto in natura, espécie vermelha, nacional, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, deve apresentar-se íntegros, sem manchas, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Acondicionada em caixa de papelão própria para este fim.	800	Kg		
10	Mamão: Fruta in natura, espécie redonda, aplicação alimentar. Características: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem plástica, flexível, resistente, transparentes e embalagem secundária de papelão próprio para este fim.	400	Kg		
11	Manga: Fruta in natura, para aplicação alimentar. Características: 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes e embalagem secundária de papelão própria para este fim.	400	Kg		
12	Ovos: Ovos brancos de galinha, tamanho grande e padronizado, de 1ª qualidade, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Devem apresentar o carimbo do SIF, identificação do lote, data de fabricação e validade. Embalagem: acomodados em caixas próprias para este fim, que estejam em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	150	Dúzias		

13	<p>Pão de forma, fatiado: Tipo sanduíche. Características: aspecto de massa cozida, o pão deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser poroso, leve e homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverão apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Sabor e odor característicos. Cor: a parte externa deverá ser amarelada, amarelo-pardacenta, e o miolo deverá ser de cor branca, ou branco-parda. Devem ser preparados a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. As fatias, do pão de forma, deverão pesar 20g (vinte gramas) e 30g (trinta), apresentar tamanhos e formatos uniformes. Validade 07 (sete) dias. Somente serão recebidos os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 1(um) dia corrido, que antecedem a data de entrega. Ausência de sujidades, parasitos e larvas e de matéria prejudicial à saúde humana. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termos soldado. Deverá apresentar rótulo indicando ingredientes, informação nutricional, data de validade e fabricação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, própria para este fim. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, sem perder sua integridade. Embalagem com 600 gramas.</p>	200	Kg		
----	---	-----	----	--	--

14	<p>Pão Francês: Características: aspecto de massa cozida, o pão deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser poroso, leve e homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverão apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Sabor e odor característicos. Cor: a parte externa deverá ser amarelada, amarelo-pardacenta, e o miolo deverá ser de cor branca, ou branco-parda. Devem ser preparados a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Somente serão recebidos os produtos que tenham sido fabricados no dia da entrega. Ausência de sujidades, parasitos e larvas e de matéria prejudicial à saúde humana. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termos soldado. Deverá apresentar rótulo indicando ingredientes, informação nutricional, data de validade e fabricação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, própria para este fim. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, sem perder sua integridade. Unidades de 50 gramas.</p>	300	Kg		
----	--	-----	----	--	--

15	<p>Pão Sovado de Cachorro Quente: Características: aspecto de massa cozida, o pão deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser poroso, leve e homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverão apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Sabor e odor característicos. Cor: a parte externa deverá ser amarelada, amarelo-pardacenta, e o miolo deverá ser de cor branca, ou branco-parda. Devem ser preparados a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Somente serão recebidos os produtos que tenham sido fabricados no dia da entrega. Ausência de sujidades, parasitos e larvas e de matéria prejudicial à saúde humana. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termos soldado. Deverá apresentar rótulo indicando ingredientes, informação nutricional, data de validade e fabricação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, própria para este fim. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, sem perder sua integridade. Unidades de 50 gramas.</p>	200	Kg		
----	--	-----	----	--	--

16	<p>Peito de frango com osso, congelado: Características do produto: de 1ª qualidade, com ossos, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem: devem ser embalados individualmente em material transparente e atóxico, com embalagem íntegra, sem acúmulo de líquidos em seu interior, rótulo contendo: data fabricação e validade, peso, carimbo do SIF, acondicionado em caixa papelão reforçada própria para este fim. Frangos devem ser abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega. Deverá ser congelado á temperatura de 18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias especificadas a seguir nos subitens deste. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Toda carne utilizada para o preparo do produto deverá ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA.</p>	100	Kg		
17	<p>Pimentão verde: Legume in natura, espécie verde. Características: 1ª qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) , sem manchas bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.</p>	20	Kg		
18	<p>Salsicha Hot Dog: Tipo hot dog congelada. Características: sem corante, composta de carne de frango, fresca, com condimentos triturados, misturados e cozidos. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou consistência anormal com indícios de fermentação. Embalagem: transparente devidamente acondicionada em pacotes rotulados e com identificação do SIF, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade do produto. Embalagem com lacre original do fabricante. Validade: 120 dias contados a partir da data de entrega.</p>	80	Kg		

19	<p>Tomate, longa vida: Legume in natura, 1ª qualidade, tamanho médio, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente.</p>	350	Kg		
20	<p>Laranja para suco: Espécie para suco. Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, deterioração, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua qualidade, a polpa deve se apresentar intacta e firme.</p>	300	Kg		
21	<p>Cenoura: Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos resistentes e transparentes.</p>	200	Kg		
22	<p>Couve-flor: Legume in natura, espécie comum, tamanho grande, 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, insetos, sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos resistentes e transparentes.</p>	100	Unidades		
23	<p>Brócolis: Legume in natura, espécie comum, tamanho grande, 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, insetos, sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos resistentes e transparentes.</p>	100	Unidades		
24	<p>Repolho verde: Legume in natura, tipo verde, espécie comum. De primeira qualidade, fresco, compacto e firme, isenta de enfermidades, insetos, material terroso e umidade externa anormal, livre de folhas deterioradas. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.</p>	70	Unidades		

25	Beterraba: Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, fresco, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos atóxicos resistentes e transparentes.	60	Kg		
26	Batata doce: Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos resistentes e transparentes.	100	Kg		
27	Chuchu: Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos, livre de insetos e sujidades. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos resistentes e transparentes.	40	Kg		
28	Vinagre de uva tinto: Vinagre de vinho tinto, resultante da fermentação acética do vinho; isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais acondicionado em frasco plástico novo, com tampa inviolável, hermeticamente fechado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente. Validade mínima 6 meses a contar da data da entrega. Embalagem de 2 litros.	30	Unidades		
29	Soquete de gado: Carne com ossos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do gado, condições de abate, manipulação, processamento e transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro. Deve, OBRIGATORIAMENTE, conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente.	100	Kg		

30	<p>Carne suína pura: Carne suína desossada sem gordura. 1ª qualidade. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do gado, condições de abate, manipulação, processamento e transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro. Deve, OBRIGATORIAMENTE, conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente.</p>	250	Kg		
31	<p>Carne gado fresca de 2º moída: Carne bovina, moída. 2ª qualidade. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do gado, condições de abate, manipulação, processamento e transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro. Deve conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente.</p>	350	Kg		

32	<p>Carne bovina fresca, 1° sem osso: Carne bovina, quarto desossado sem gordura. 1ª qualidade. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores, sabores e cores estranhas, e impurezas e materiais não pertencentes ao produto. É obrigatória condições higiênicas desde o trato do gado, condições de abate, manipulação, processamento e transporte. Deve conter selo de inspeção. Embalados em plástico atóxico, resistente, novo, limpo, íntegro. Deve conter informações sobre o produto (data fabricação, validade, peso, origem). O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, observando-se que a carne deverá ser transportada em carros isotérmicos ou refrigerados, ou em embalagens e em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente.</p>	150	Kg		
33	<p>Queijo mozzarella fatiado: Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores e sabores estranhos. Ausência de qualquer tipo de impureza, elementos estranhos e substâncias proibidas. É obrigatória a produção em condições higiênicas desde o trato do gado leiteiro à ordenha, vasilhames, transporte e produção. As embalagens iniciais dos produtos deverão ser sacos plásticos atóxicos, resistentes e não violados. As embalagens finais dos produtos deverão ser caixas plásticas, atóxicas, devidamente higienizadas. Deve conter identificação do produto, inclusive marca e tipo: nome e endereço do fabricante, data de validade ou prazo máximo para consumo, data de fabricação, composição do produto, informações nutricionais, peso líquido, condições de armazenamento e registro no respectivo órgão. O transporte do produto final deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente. Os veículos deverão apresentar-se em boas condições de higiene, conforme legislação vigente.</p>	60	Kg		
34	<p>Moranga cabotíá: Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos resistentes e transparentes.</p>	70	Kg		

35	<p>Linguiça Suína: Linguiça suína, congelada, de 1ª qualidade. A embalagem deve ser em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas e próprias para este fim. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente congelado.</p>	150	Kg		
	ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS				
36	<p>Achocolatado em pó, chocolate: Sabor chocolate, em pó homogêneo, instantâneo, solúvel, com adição de vitaminas e sais minerais, fonte de cálcio e ferro, sem gordura <i>trans</i>. Composição nutricional exigida: Em 20g do produto: 75 a 80 Kcal, 16 a 17 gramas de carboidrato, 0,6 a 0,7 gramas de proteínas, 0 g de gorduras totais, 1 a 2 gramas de fibra. Aparência: cor marrom claro e escuro, sabor e cheiros próprios. Apresentar-se isento de mofo, odores e substâncias nocivas. Acondicionado em pacote de polietileno, recipiente de polietileno ou de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto, ingredientes, informações nutricionais e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 400 gramas.</p>	150	Unidades		
37	<p>Açúcar Cristal: Obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com teor de sacarose mínimo de 98,5%, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas e de enxofre, acondicionado em pacote de 05 kg. Embalagem primária deve conter, marca, data de fabricação, lote, data de validade, ingredientes e informação nutricional, deve estar íntegra e não violada. Embalagem secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.</p>	100	Unidades		

38	<p>Farinha de mandioca: Farinha de mandioca de 1ª qualidade. Livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem não violada. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 500g.</p>	30	Unidades		
39	<p>Arroz branco: Tipo 1, longo fino, constituídos de grãos inteiros, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem primária atóxica, transparente, apresentando marca, procedência, data de fabricação, lote, validade, informação nutricional. Embalagem secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura Embalagem de 5 Kg.</p>	150	Unidades		
40	<p>Biscoito doce tipo ao leite: O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária em material atóxico, íntegra, não violada, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem secundária material plástico resistentes, limpo ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 700 gramas.</p>	150	Unidades		
41	<p>Biscoito doce tipo Maria: Biscoito doce, tipo Maria. Composição básica com substâncias permitidas. O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária em material atóxico, íntegra, não violada, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem secundária material plástico resistente, limpo ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 700 gramas.</p>	150	Unidades		

42	<p>Biscoito de chocolate: O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária em material atóxico, íntegra, não violada, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem secundária material plástico resistente, limpo ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 650 gramas.</p>	50	Unidades		
43	<p>Biscoito rosca de coco: O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária em material atóxico, íntegra, não violada, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem secundária material plástico resistente, limpo ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 650 gramas.</p>	50	Unidades		
44	<p>Biscoito de mel: O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária em material atóxico, íntegra, não violada, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem secundária material plástico resistente, limpo ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 800 gramas.</p>	50	Unidades		
45	<p>Biscoito Salgado tipo água e sal: O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária em material atóxico, íntegra, não violada, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem secundária material plástico resistente, limpo ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 700 gramas.</p>	150	Unidades		

46	<p>Café solúvel: Pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característicos de café, tipo forte apresentação moído. Tipo embalagem a vácuo, com data de fabricação máxima de 2 meses anteriores à data de entrega. De primeira qualidade contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, lote e prazo de validade, selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender as legislações vigentes para o produto. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, fabricação, data de validade, quantidade de produto. Embalagem primária deve ser de material atóxico, resistente, íntegra e não violada. Embalagem secundária plástica, atóxica, limpa ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 200 gramas.</p>	50	Unidades		
47	<p>Chá de Cidreira: Chá, tipo sachê. Características: sabor, odor e cor característicos de cidreira, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em sachês. Embalados em caixa contendo 10 saches, com 10 gramas, íntegra e não violada, deve conter informações, peso, quantidade de sachês, marca, data de fabricação, lote e data de validade, ingredientes e informações nutricionais. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.</p>	40	Unidades		
48	<p>Doce de frutas: Diversos sabores. Produzido a partir de matérias-primas de ótima qualidade. Deve constar, OBRIGATORIAMENTE, na embalagem: nome do fornecedor/produtor, data de fabricação e prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Deve ser produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Embalados potes de plástico resistente, atóxico, íntegro com vedação de tampa, não violado contendo 1,9 Kg. Isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas e materiais não pertencentes ao produto.</p>	50	Unidades		

49	<p>Doce de leite: Em pasta. Ingredientes: leite pasteurizado e açúcar. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. Deve apresentar selo do SIF, data de fabricação, lote, validade, identificação, peso, ingredientes, informações nutricionais. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Características sensoriais e organolépticas: consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente; cor castanho caramelado; sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem de 1 Kg.</p>	50	Kg		
50	<p>Ervilha: Tipo verde em conserva, simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração. Acondicionada em caixa tetrapak 200 gramas, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais sentos de sujidades e fermentação não devem estar amassados; estufados; não devem conter perfurações; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras, na parte interna; atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Vegetal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem de 200 gramas.</p>	60	Unidades		
51	<p>Farinha de trigo integral mistura pronta: Tipo integral, fina, de 1ª qualidade, com no mínimo 6g de fibra alimentar em 50g do produto seco. Livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem primária: sacos de papel de 1kg, não violada, resistente e íntegra. Embalagem secundária: fardos de papel. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.</p>	25	Kg		

52	<p>Farinha de Milho: Características: moída fina, amarela sem sal, cor, odor e sabor característicos. Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico. Embalada em plástico atóxico de 1 kg transparente, incolor e selado. Isenta de mofo, bolores, fungos e larvas, livre de sujidades e odores estranhos e substâncias nocivas. Deve apresentar rótulo contendo identificação, marca, peso, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 1 Kg.</p>	70	Kg		
53	<p>Farinha de trigo, especial: Enriquecida com ácido fólico e ferro. Livre de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos a espécie. Produto obtido a partir de cereal limpo. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino branco, cheiro e sabor próprio. Acondicionada em embalagem limpa, não violada e resistente. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, e número do registro no órgão competente. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega do produto. Embalagem de 5 kg.</p>	50	Unidades		
54	<p>Fermento Biológico: Características: seco, instantâneo. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo com identificação, marca, peso, ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 125 gramas.</p>	10	Unidades		
55	<p>Fermento Químico: Características: em pó. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo com identificação, marca, peso, ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 250 gramas.</p>	40	Unidades		

56	<p>Leite em Pó Integral: Leite de vaca, em pó integral, instantâneo, não modificado, sem adição de açúcar. Livre de sujidades, parasitas, e materiais não pertencentes a espécie. Características: cor, odor e sabor característicos. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação, lote e data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 01 Kg.</p>	300	Unidades		
57	<p>Leite Integral UHT: Leite integral UHT homogeneizado e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O produto deve apresentar data de validade de no mínimo 6 (seis) meses, contados a partir da data de entrega. O produto deve ser fabricado com matérias-primas de boa qualidade isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. O leite utilizado deve apresentar-se normal e fresco. Características sensoriais: aspecto líquido, cor branca, odor e sabor: característicos, sem sabores nem odores estranhos. Não deve ter microrganismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição. Armazenamento temperatura ambiente. O leite UHT deverá ser envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e uma proteção apropriada contra a contaminação. Armazenado em embalagem de 1 Litro, caixa multiplatinada, cartonada, asséptica impermeável ao ar, luz e microrganismos e não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de naturezas físicas, químicas ou sensoriais do produto. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável: Nome completo do alimento e tipo; marca; data de fabricação, vencimento ou data de validade; nome e endereço completo do fabricante ou embalador; peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas; sigla e registro em vigência no órgão competente. Embalagem 1 litro.</p>	300	Unidades		

58	<p>Lentilha: Classe média, tipo 1, safra nova, 1ª qualidade, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies e atendendo as condições gerais da norma de identidade, qualidade, apresentação, e embalagem do Ministério da Agricultura entre outras normas técnicas em rigor. Embalagem saco plástico transparente, atóxico e resistente, não violado e íntegro, contendo identificação, marca, lote, data de validade. Produto inspecionado pelo Ministério da Agricultura. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500 gramas.</p>	100	Unidades		
59	<p>Feijão preto: Classe média, tipo 1, safra nova, 1ª qualidade, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies e atendendo as condições gerais da norma de identidade, qualidade, apresentação, e embalagem do Ministério da Agricultura entre outras normas técnicas em rigor. Embalagem saco plástico transparente, atóxico e resistente, não violado e íntegro, contendo identificação, marca, lote, data de validade. Produto inspecionado pelo Ministério da Agricultura. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 01 Kg gramas.</p>	150	Unidades		
60	<p>Macarrão, tipo parafuso: Formato parafuso, com ovos. Características: cor amarela, sabor e odor próprios. Obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, umidade determinada em lei. Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e não violada. Embalagem deve conter especificações, marca, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega do produto. Embalagem com 01 kg.</p>	50	Pacotes		

61	<p>Massa, tipo espaguete: Formato espaguete, com ovos. Características: cor amarela, sabor e odor próprios. Obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, umidade determinada em lei. Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e não violada. Embalagem deve conter especificações, marca, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega do produto. Embalagem com 500g.</p>	30	Pacotes		
62	<p>Margarina vegetal: Margarina vegetal de 1º linha cremosa sem sal, livre de gorduras trans. Obtida da emulsão de gorduras e óleos alimentares vegetais, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio. O produto deve apresentar selo do sif e suas condições deverão estar de acordo com a com a legislação vigente. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais; isento de ranço, bolor e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela. Embalagem plástica adequada para transporte e armazenamento, atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve apresentar especificações, marca, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote, data de validade. Prazo de validade de mínima de 6 (seis) meses a partir da entrega do produto. Embalagem de 01 Kg.</p>	40	Unidades		
63	<p>Massa com ovos, cabelinho de anjo: Tipo cabelinho de anjo, com ovos. Características: cor amarela, sabor e odor próprios. Obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, umidade determinada em lei. Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e não violada. Embalagem deve conter especificações, marca, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega do produto. Embalagem com 500 gramas.</p>	40	Pacotes		

64	<p>Massa de letrinha: Tipo letrinha, com ovos. Características: cor amarela, sabor e odor próprios. Obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, umidade determinada em lei. Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e não violada. Embalagem deve conter especificações, marca, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega do produto. Embalagem com 250 gramas.</p>	40	Pacotes		
65	<p>Milho Verde, em conserva: Em conserva, grãos inteiros e são, imerso em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com os grãos previamente debulhados e pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriados, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração. Acondicionado em caixa tetrapak 200 gramas, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais sentido de sujidades e fermentação não devem estar amassados; estufados; não devem conter perfurações; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras, na parte interna; atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Vegetal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem de 200 gramas.</p>	60	Unidades		
66	<p>Óleo de Soja: Extraído da soja por processo de refinamento, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas. Características de coloração clara, obedecendo a requisitos de qualidade, odor, sabor e isento de impurezas. Acondicionado em frasco plástico tipo pet, atóxico e resistente, íntegro e não violado. Embalagem deve conter rótulo especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da entrega do produto. Embalagem Pet com 900 ml.</p>	150	Unidades		

67	<p>Extrato de tomate: Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos de tomate, por processo tecnológico adequado. Acondicionado em caixa tetrapak. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais sendo de sujidades e fermentação não devem estar amassados; estufados; não devem conter perfurações; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras, na parte interna; atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Vegetal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem de 850 gramas.</p>	60	Unidades		
68	<p>Sagu: Origem de mandioca, tipo 1. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 500 gramas.</p>	100	Unidades		
69	<p>Sal: Refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagem de sais de iodo de acordo com a legislação federal específica. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 1 Kg.</p>	60	Unidades		
70	<p>Canjica: Canjica de milho branca, tipo 1, de 1ª qualidade, grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, sabor, odor e cor próprios. Isento de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nocivas, matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Umidade prevista em lei. Embalagem plástica, resistente, atóxica, íntegra e não violada. Deve apresentar rótulo contendo especificações de marca, quantidade, informações nutricionais, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 500 gramas.</p>	60	Unidades		

71	<p>Canjiquinha: Canjiquinha de milho branca, tipo 1, de 1ª qualidade, grãos moídos, preparados com matérias primas sãs, limpas, sabor, odor e cor próprios. Isento de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nocivas, matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Umidade prevista em lei. Embalagem plástica, resistente, atóxica, íntegra e não violada. Deve apresentar rótulo contendo especificações de marca, quantidade, informações nutricionais, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 500 gramas.</p>	80	Unidades		
72	<p>Coco ralado desidratado: Coco ralado, sem açúcar, a base de polpa de coco desidratado, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem plástica, resistente, atóxica, íntegra e não violada. Deve apresentar rótulo contendo especificações de marca, quantidade, informações nutricionais, data de fabricação, lote e data de validade e conter todas as informações de acordo as especificações técnicas da ANVISA. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem com 100 gramas.</p>	40	Unidades		
73	<p>Leite condensado: Origem animal, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data d fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem com 395 gramas.</p>	50	Unidades		

74	<p>Flocos de milho açucarados: Tipo sucrilhos, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data d fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem com 500 gramas</p>	100	Pacotes		
75	<p>Gelatina Kg sabores diversos: Cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data d fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem 01 Kg.</p>	50	Pacotes		
76	<p>Gelatina caixinha sabores diversos: Cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data d fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem 85 gramas.</p>	50	Unidades		

77	<p>Preparo para suco, diversos sabores: Cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data d fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem 500 gramas.</p>	150	Pacotes		
78	<p>Pó para pudim, diversos sabores: Cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data d fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem 85 gramas.</p>	60	Unidades		
79	<p>Caldo: Tipo de galinha, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitos e de detritos não pertencentes a espécie. Embalagem limpa, atóxica, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data d fabricação e validade, quantidade de produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Embalagem 126 gramas.</p>	30	Unidades		

Proposta com validade de 60 (sessenta) dias.

Declaramos que estamos de acordo com os termos do edital e acatamos suas determinações, bem como, informamos que nos preços propostos estão incluídos todos os custos, fretes, impostos, obrigações, entre outros.

Data: ___/___/_____

Assinatura do Representante Legal

Carimbo do CNPJ

ANEXO VI – MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO N° */2016**

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

Que fazem, de um lado como **CONTRATANTE: O MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO OURO, Estado do Rio Grande do Sul**, Pessoa Jurídica de Direito Público, inscrito no CNPJ n° 87.613.550/0001-64, com sede na Av. Laurindo Centenaro, n.º 481, cidade de São José do Ouro, RS, representado neste ato pelo Prefeito Municipal, **Senhor BENHUR FRANCISCO VANZ**,, e de outro lado, como **CONTRATADA:**, que mediante o **Processo Administrativo de Licitação N° 048/2016, Pregão Presencial N° 025/2016, de 13 de julho de 2016**, e em conformidade com da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, e Decreto Municipal n.º 031/2014 de 24 de junho de 2014, com aplicação subsidiária da Lei Federal n° 8.666/93 e alterações, mediante as cláusulas e condições que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto deste contrato a aquisição de material de higiene, limpeza e expediente para atendimento das demandas das Escolas Municipais do Município de São José do Ouro, RS, conforme especificações e nas seguintes quantidades:

Item	Quant.	Produto	V. Un.	V. Total

CLÁUSULA SEGUNDA – DA ENTREGA

Que os materiais acima especificadas, deverão ser entregues de acordo com a solicitação da nutricionista responsável pela merenda escolar, na Sede da Prefeitura, na Av. Laurindo Centenaro, n° 481, no município de São José do Ouro, conforme for solicitado.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO E PAGAMENTO

O **CONTRATANTE** pagará a **CONTRATADA** o valor total de **R\$ (.....)**, sendo que o pagamento dar-se-á mediante a entrega dos objetos licitados mediante apresentação de nota fiscal respectiva.

CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Para cobertura das despesas geradas por força desta contratação serão utilizados recursos financeiros proveniente da seguinte dotação orçamentária:

ORGÃO:	05 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO			
UNIDADE:	03 – OUTROS GASTOS COM EDUCAÇÃO			
ATIV/PROJ:	2.031	MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR – PENAI		
RUBRICA:	3390300700	GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO		2889
		VÍNCULO: 1001		

ORGÃO:	05 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO		
UNIDADE:	03 – OUTROS GASTOS COM EDUCAÇÃO		
ATIV/PROJ:	2.037	MANUTENÇÃO DO PROGRAMA – PNAC	
RUBRICA:	3390300700	GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO	3234
		VÍNCULO: 1055	

ORGÃO:	05 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO		
UNIDADE:	03 – OUTROS GASTOS COM EDUCAÇÃO		
ATIV/PROJ:	2.097	MANUTENÇÃO DO PROGRAMA – PNAP	
RUBRICA:	3390300700	GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO -	3583
		VÍNCULO: 1084	

CLÁUSULA QUINTA – DO REAJUSTE DO VALOR

Os valores dos materiais poderão sofrer reajuste, de acordo com as variações, a fim de manter o equilíbrio econômico e financeiro do contrato, nos termos do Art. 65, inciso II, letra “d”, da lei federal 8666/93, mediante comprovação.

CLÁUSULA SEXTA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

O presente contrato poderá sofrer alterações, acréscimos ou supressões quanto ao objeto, na forma estabelecida no § 1º, do artigo 65, da Lei Federal 8.666/93.

CLÁUSULA SÉTIMA - VINCULAÇÃO AO EDITAL

Integram e completam o presente termo contratual, para todos os fins de direito, obrigando as partes em todos os seus termos, as condições expressas no Edital, juntamente com seus anexos e a proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA OITAVA – DA VIGÊNCIA

O presente Contrato terá vigência durante o exercício fiscal de 2016, contado da data da assinatura do contrato e encerrando-se com a entrega total dos objetos licitados, ou no dia 31/12/2016, o que ocorrer primeiro, após o qual será rescindido automaticamente sem que haja necessidade de aviso, notificação judicial ou extrajudicial, podendo ser aditivado em concordância de ambas as partes.

CLÁUSULA NONA – DA RESCISÃO E DAS PENALIDADES

Ocorrendo inadimplemento de qualquer das cláusulas ora estabelecidas neste instrumento, dar-se-á rescisão automática deste contrato, independentemente de qualquer interpelação ou notificação judicial ou extrajudicial.

Parágrafo Primeiro: Serão ainda, causas ensejadoras da rescisão contratual, outras previstas nos artigos 77, 78, 79 e 80 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações, que passam a fazer parte integrante deste contrato, independente da transcrição, as quais a VENDEDORA declara ter pleno conhecimento.

Parágrafo Segundo: A VENDEDORA não cumprindo as obrigações assumidas neste documento ou os preceitos legais, incorrerá nas seguintes sanções, estabelecidas no artigo 87 da Lei 8.666/93, e posteriores alterações:

I - Advertência;

II - Multa de 10% sobre o valor do objeto contratado, salvo justificativa aceita pelo Município.

III - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração pelo período de até 02 (dois) anos.

IV - Declaração de inidoneidade

CLAÚSULA DÉCIMA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

A execução do presente contrato rege-se pelos ditames da Lei Federal Nº 8.666/93 e posteriores alterações, bem como os casos omissos a contratação.

CLAÚSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO FISCAL

O CONTRATANTE, designa como fiscal do contrato, o Servidor Municipal,, pela Secretaria de Educação, o qual exercerá ampla, irrestrita e permanente fiscalização sobre a execução do presente contrato.

CLAÚSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO

Fica eleito o foro da Comarca de São José do Ouro, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir questões oriundas da interpretação e execução do presente contrato.

E, por estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento, em três vias de igual teor e forma, juntamente com as testemunhas abaixo firmadas.

São José do Ouro, RS,

Município de São José do Ouro - RS
CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:
