SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO № 218/2022 - PMB - REGISTRO DE PREÇOS

A Prefeitura de Biguaçu, por meio do Secretário Municipal de Administração, Sr. VINICIUS

HAMILTON DO AMARAL, por delegação de competência (Portaria nº 01/2021, de 04 de janeiro de 2021),

designando ainda o Pregoeiro e Equipe de Apoio, por meio da Portaria nº 3117/2022, de 01 de agosto de

2022, leva ao conhecimento dos interessados que encontra-se abertoa licitação na modalidade PREGÃO

ELETRÔNICO, mediante sistema de REGISTRO DE PREÇOS, pelo tipo MENOR PREÇO, o qual será regida pelo

Decreto Federal n.º 10.024/2019 de 20 de setembro de 2019 aplicando- se subsidiariamente, no que

couberem, as disposições da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, com alterações posteriores, Lei

Federal n.º 10.520/2002, Lei Complementar n.º 123 de 14/12/2006, Lei complementar nº 147/2014,

Decreto Federal nº 7.892/2013, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

DIA: 08/12/2022.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 14h15min.

REFERÊNCIA DE TEMPO: horário de Brasília (DF)

ENDEREÇO ELETRÔNICO: comprasbr.com.br

Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na

data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo

horário e local estabelecidos no preâmbulo deste Edital, desde que não haja comunicação diversa do

Pregoeiro.

SEÇÃO I - DO OBJETO

1.1 A presente licitação tem por objeto, AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO

ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE BIGUAÇU, conforme especificações do edital e seus anexos.

SEÇÃO II - DA DESPESA E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

A possível despesa decorrente da aquisição do objeto desta licitação correrá por conta dos recursos

orçamentários previstos para o exercício de 2023, os quais serão apresentados nas Solicitação de

Fornecimento pelos elementos do Fundo municipal de Saúde do município.

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

SEÇÃO III - DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

3 Até 03 (três) dias úteis que anteceder a abertura da sessão pública, qualquer Licitante poderá impugnar

o ato convocatório do Pregão Eletrônico, na forma eletrônica, a ser exclusivamente enviada pela plataforma

Comprasbr.com.br.

3.1 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pela Equipe de Apoio, decidir sobre a petição.

3.2 Acolhida à impugnação contra o ato convocatório, desde que altere a formulação da proposta de

preços, será definida e publicada nova data para realização do certame, com reabertura do prazo de 8 (oito)

dias úteis para apresentação das propostas.

SEÇÃO IV - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

4.1 Serão admitidos a participar desta Licitação os que estejam legalmente estabelecidos na forma da Lei,

para os fins do objeto pleiteado e estejam devidamente cadastrados e credenciados no ComprasBR, que

atuará como órgão provedor do Sistema Eletrônico.

4.2 Para fins de aplicação da Lei Complementar nº 123/2006, os Microempreendedores Individuais – MEI,

Microempresas (ME) e as Empresas de Pequeno Porte (EPP), qualificados como tais nos termos dosartigos

18-A e 3º da Lei Complementar nº 123/2006 com redação dada pela Lei Complementar nº 147/2014 farão

jus aos mesmos benefícios, independentemente da receita bruta anual.

4.3 Não poderão participar deste Pregão:

Empresa sob falência, salvo os casos previstos no item 11.3 alínea "k" deste edital, concurso de

credores, dissolução, liquidação, consórcio de empresas por se tratar de objeto comum, simples e de

pequena monta assegurando ampla competitividade, controladoras, e coligadas ou subsidiárias entre si;

Empresa declarada inidônea por qualquer Órgão da Administração Pública direta ou indireta, Federal,

Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, bem como as que estejam punidas com suspensão do direitode

contratar ou licitar com a Administração Pública no âmbito do Estado de Santa Catarina;

Servidor de qualquer órgão ou Entidade vinculada ao órgão promotor da licitação, bem assim a empresa

da qual tal servidor seja sócio, dirigente ou responsável técnico.

SEÇÃO V – DA PROPOSTA

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

digitação da senha privativa e subsequente encaminhamento da proposta de preços, a partir da data da

A licitante deverá encaminhar proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, através da

liberação do Edital no site <comprasbr.com.br > até a data e horário marcados para abertura dasessão,

quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

5.1 A licitante deverá indicar, sem se identificar, a especificação do objeto e a marca dos produtos

cotados, contudo, só será motivo para desclassificação a ausência da identificação do produto na proposta

readequada.

5

O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias, tendo como marco inicial

a data da sessão.

5.3 As empresas deverão declarar que atendem aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar Federal nº

123/2006, no ato de envio de sua proposta, em campo próprio do sistema.

5.4 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta

ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará a licitante às sanções

previstas neste Edital.

5.5 As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

5.6 Qualquer elemento que possa identificar a licitante importa na desclassificação da proposta, sem

prejuízo das sanções previstas neste Edital.

Até a abertura da sessão, a licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente 5.7

encaminhada.

5.8 A proposta de preços a ser encaminhada após o encerramento da fase de lances deverá

obrigatoriamente conter as seguintes informações:

5.8.1 Razão social e CNPJ da empresa licitante, endereço completo, telefone, e/ou endereço eletrônico (e-

mail) para contato, bem como o nome do proponente ou de seu representante legal, CPF, RG e cargo na

empresa, banco, agência, número da conta corrente e praça de pagamento, declaração de que atende aos

requisitos do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, a especificação do objeto, a marca e/ou

modelo do produto cotado, bem como o valor total do lote e o valor unitário de cada item.

5.8.2 Os produtos deverão ser entregues conforme descrito no termo de referência, em dias úteis, no

horário das 13:00 às 19:00 horas, no prazo determinado, a contar do recebimento da Solicitação de

Fornecimento.

BIGUAÇU

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

5.9 A proposta de preços enviada implicará em plena aceitação, por parte da licitante, das condições

estabelecidas neste Edital e seus Anexos;

5.10 As propostas terão validade de 90 (noventa) dias, contados da data de abertura da sessão pública

estabelecida no preâmbulo deste Edital.

5.11 Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para assinatura da Ata de Registro de

Preços, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.

SEÇÃO VI – DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

6 A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora

indicadas no preâmbulo deste Edital, no sítio comprasbr.com.br.

6.1 Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes ocorrerá mediante troca de

mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

6.2 Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão,

ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer

mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

SEÇÃO VII – DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

O **Pregoeiro** verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não

estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

7.1 Somente as **licitantes** com propostas classificadas participarão da fase de lances.

7.2 A desclassificação poderá ocorrer também após a fase de lances, quando for analisada a proposta

readequada e for constatado que a proposta apresentada não atende ao edital.

SEÇÃO VIII – DA FORMULAÇÃO DE LANCES – MODO ABERTO

8 Aberta a etapa competitiva, as licitantes classificadas poderão encaminhar lances sucessivos,

exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do horário e valor

consignados no registro de cada lance.

8.1 A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado no percentual de 0,1 %

e registrado no sistema.

8.2 Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

8.3 Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e

total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja 8.4

manifestamente inexequível.

Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico

permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

No caso de a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do

Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos

participantes no sítio comprasbr.com.br.

SEÇÃO IX - DO ENCERRAMENTO DA ETAPA DOS LANCES VIA MEIO ELETRÔNICO

9 A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente de lances,

emitido pelo sistema eletrônico aos Licitantes, após o transcorrer o período de tempo de 10 (dez)minutos,

no modo de disputa Aberto, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando

houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro irá negociar o preço ofertado diretamente com

a licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, visando a sua redução para compatibilização com

o orçamento da Administração.

9.2 Encerrada a etapa de lances e negociação direta, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor

valor apresentado, sendo que será desclassificada a proposta que estiver com valor por item ou por lote

superior ao orçamento estimado definido no Anexo II deste edital, após a negociação.

9.3 Cumpridas as etapas anteriores, o Pregoeiro verificará a habilitação da Licitante classificada em

primeiro lugar, conforme disposições contidas no presente Edital.

9.4 Se a proposta de preços não for aceitável ou se a Licitante não atender às exigências de habilitação,o

Pregoeiro examinará a proposta de preços subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação,

até a apuração de uma proposta de preços que atenda ao Edital, sendo o respectivo Licitante declarado

vencedor pelo Pregoeiro.

9.5 A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas

à sessão pública do Pregão Eletrônico constarão de ata divulgada no Sistema Eletrônico, sem prejuízo das

demais formas de publicidade prevista na legislação pertinente.



9.6 Para efeito da proposta de preços readequada será considerado o último lance cadastrado no

sistema Comprasbr.

9.7 No caso de proposta com assinatura digital, é dispensado o envio da proposta original.

SEÇÃO X - DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO

10 O julgamento da Proposta de preços dar-se-á pelo critério de MENOR PREÇO por lote/item,

observadas as especificações técnicas e os parâmetros definidos no Edital.

10.1 O empate entre dois ou mais licitantes somente ocorrerá quando houver igualdade de preços entreas

propostas de preços e quando não houver lances para definir o desempate. Neste caso o desempate

ocorrerá por meio de sorteio.

10.2 Será admitido apenas 01 (um) licitante vencedor por lote/item.

10.3 Não será motivo de desclassificação simples omissões que sejam irrelevantes para o entendimento da

proposta de preços, que não venham causar prejuízo para o Contratante ou firam os direitos dos demais

licitantes.

10.4 O resultado desta licitação será publicado no site da Prefeitura Municipal de Biguaçu, disponível na

internet, no endereço http: bigua.sc.gov.br e no ComprasBR.

10.5 Caso todas as Propostas de Preços sejam desclassificadas, o Pregoeiro poderá convocar todas as

licitantes para que, no prazo de 08 (oito) dias úteis, apresentem novas propostas escoimadas das causas que

motivaram a desclassificação.

SEÇÃO XI - DA HABILITAÇÃO

Os Licitantes deverão inserir a documentação exigida para habilitação em campo específico do

sistema, devendo ser cadastrado juntamente com a proposta inicial, sob pena de inabilitação. Ao

cadastrar os documentos, ficam cientes que estão declarando o pleno atendimentos aos requisitos

habilitatórios.

11.1 Para fins de assinatura da Ata de Registro de Preços, caso seja exigido durante a fase de

habilitação, a empresa deverá remeter a documentação exigida na habilitação, bem como, a proposta

atualizada para o Pregoeiro do Pregão Eletrônico da Prefeitura Municipal de Biguaçu, com endereço na

Praça Nereu Ramos, nº 90, Centro, Biguaçu/SC, CEP 88160-116, no prazo de 5 (cinco) dias.



- 11.2 No caso de documentos emitidos pela internet cuja autenticidade possa ser aferida e declarações com assinatura digital, fica dispensado o envio dos documentos originais.
- 11.3 Para fins de habilitação, os licitantes deverão apresentar os seguintes documentos:
 - a) Ato constitutivo, estatuto social e/ou a última alteração consolidada em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
 - b) **Cédula de identidade ou outro documento oficial com foto**, do sócio ou representante legal da empresa. Sendo representante, este deverá apresentar procuração pública ou privada dando plenos poderes paraparticipar de todas as fases da licitação e assinatura da Ata de registro de preços;
 - c) Cédula de Identidade e registro comercial, no caso de empresa individual (MEI);
 - d) 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;
 - e) Certidão Negativa de regularidade fiscal para com o FGTS;
 - f) Certidão Negativa de regularidade fiscal com a Fazenda Federal, compreendendo Tributos e Contribuições Federais, administrados pela Secretaria da Receita Federal, e quanto à Dívida Ativa da União, administrados pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional;
 - g) Certidão Negativa de regularidade fiscal com a Fazenda Estadual;
 - h) Certidão Negativa de regularidade fiscal com a Fazenda Municipal;
 - i) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas) – CNDT
 - j) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ)
 - k) Certidão Negativa de Falência ou Concordata expedida pelo distribuidor do Foro da sede da matriz da Pessoa Jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física, tanto via sistema e- Proc quanto via sistema SAJ, Caso a empresa esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser juntada a documentação; Certidão emitida pela instância judicial competente, que ateste que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimentos licitatório nos termos da Lei 8.666/93; Comprovante do acolhimento do plano de recuperação, nos termos do art. 58 da Lei nº 11.101/2005, em caso de recuperação judicial, ou da homologação judicial do plano derecuperação no caso de recuperação judicial; Os licitantes que se encontram em recuperação judicial ou extrajudicial

PREFEITURA DE BIGUAÇU

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

devem demonstrar todos os demais requisitos para habilitação econômico- financeira, comoqualquer

licitante.

l) **Declaração** de que a empresa não emprega menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso

ou insalubre nem menores de 16 anos de idade, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos,

conforme disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal, emitido pela Delegacia Regional

do Trabalho ou pelo próprio licitante;

m) **Declaração** assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a

Administração.

11.4 Os documentos de habilitação deverão estar válidos e em vigor tendo-se como referência a data

da abertura da Sessão Eletrônica, informada no preâmbulo deste Edital.

11.5 Para os documentos de regularidade fiscal que não apresentarem prazo de validade,

considerar-se-á 90 (noventa) dias a partir da data de emissão.

11.6 Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em via original com

assinatura digital ou autenticada, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas ou cópia

acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio,ou também

cópias obtidas na internet, desde que possam ter a sua autenticidade e veracidade confirmadas pelo mesmo

meio.

11.6.1 As declarações e documentos devem estar de acordo com o item 11.6, entretanto poderão ser

inseridas no sistema sem as autentificações exigidas, desde que, estas sejam encaminhadas com as devidas

autentificações conforme esta disposto no item 11.2.

11.6.2 A documentação de habilitação deverá ser apresentada em nome da licitante que será

responsável pela execução do contrato e faturamento, com o mesmo número do CNPJ e endereço. Serão

aceitos documentos com a mesma razão social, porém CNPJ e endereço diverso quando os mesmos tiverem

validade para todas as filiais e matriz.

11.7 É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover

diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de

informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

11.8 O não atendimento de qualquer das condições previstas neste instrumento convocatório

provocará a inabilitação do Licitante.

11.9 As microempresas e empresas de pequeno porte poderão sanar eventual restrição nos

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

documentos de regularidade fiscal como condição para a assinatura da Ata de Registro de Preços, naforma da

Lei Complementar nº 123/06.

11.10 Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, o licitante será declarado

vencedor.

SEÇÃO XII - DO RECURSO

Qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, explicitando suficientemente as suas 12

razões, no prazo de 10 (dez) minutos imediatamente após a divulgação do vencedor, em campo próprio do

sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer.

12.1 Será concedido ao licitante que manifestar a intenção de interpor recurso, o prazo de 03 (três) dias

para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para,

querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do

recorrente, sendo- lhes assegurado vista imediata dos autos.

12.2 Os recursos e contrarrazões dos recursos deverão ser anexadas pelo licitante em campo próprio do

sistema eletrônico.

12.3 Recebido o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar sua decisão ou remeter o processo

devidamente informado à autoridade superior para deliberação.

12.4 O acolhimento do recurso implicará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.5 A falta de manifestação de intenção de recurso no prazo estabelecido no item 12, autoriza o Pregoeiro

a adjudicar o objeto à licitante vencedora.

12.6 Caso a licitante não apresente as razões do recurso no prazo legal, entender-se-á como desistênciada

interposição do recurso.

12.7 É assegurada vista dos autos às licitantes interessadas no setor de Diretoria de Compras, Licitaçõese

Contratos da Prefeitura Municipal de Biguaçu, localizada na Praça Nereu Ramos, nº 90, Centro, Biguaçu/SC,

no horário das 13:00 às 18:00 horas.

SEÇÃO XIII – DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

13 O objeto desta licitação será adjudicado ao licitante que, satisfeitas as condições do edital, apresentar

o MENOR PREÇO POR ITEM.

13.1 Após o julgamento definitivo das propostas de preços, de eventuais recursos, classificação final e

PREFEITURA DE BIGUAÇU

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

adjudicação do objeto ao vencedor, o Pregoeiro encaminhará o processo licitatório para homologação pela

autoridade competente.

SEÇÃO XIV – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Os vencedores desta licitação serão convocados após a publicação do resultado e homologação para

assinar a Ata de Registro de Preços, conforme minuta do Anexo I.

14.1 As empresas adjudicatárias deverão assinar a Ata de Registro de Preços/contrato, no prazo máximode

05 (cinco) dias úteis, contados da data da convocação pelo setor de Contratos da Prefeitura Municipal de

Biguaçu.

14.2 Na hipótese de a empresa adjudicatária não atender a condição acima ou se recusar a assinar a Atade

Registro de Preços e não apresentar justificativa porque não o fez, decairá o direito à contratação, e aplicar-

se- á o disposto no Artigo 4º, Incisos XXIII e XVI, da Lei nº. 10.520/02.

14.3 Como condição para assinatura da Ata de Registro de Preços/contrato, a empresa adjudicatária deverá

manter as mesmas condições de habilitação exigidas na licitação.

14.4 Ao assinar a Ata de Registro de Preços/contrato, a(s) licitante(s) vencedora(s) será(ão) denominadas

DETENTORA(S) DA ATA, comprometendo-se a cumprir todas as obrigações previstas neste edital e na

proposta apresentada.

14.5 Os preços registrados na Ata de Registro de Preços/contrato poderão sofrer alterações em virtude de

eventual redução nos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens ou serviços

registrados.

14.6 Caso os preços inicialmente registrados tornarem-se superiores aos praticados no mercado, a

Prefeitura deverá convocar o fornecedor para adequar seus preços e, não obtendo sucesso, liberá-lo do

compromisso assumido, podendo neste caso, convocar os demais fornecedores para igual oportunidade.

14.7 A existência do Registro de Preços não obriga a Prefeitura a realizar as contratações que dele poderia

advir, sendo facultada a realização de licitação específica para a contratação pretendida, assegurado ao

beneficiário do registro a preferência do fornecimento ou prestação do serviço em igualdade decondições.

14.8 Os preços registrados e os respectivos fornecedores serão divulgados na imprensa oficial e na páginada

internet da Prefeitura, ficando disponível durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

14.9 O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 1 ano, a contar da sua assinatura.



14.10 A formalização do pedido de entrega dos produtos será por meio da emissão de Solicitação de

Fornecimento, a ser enviada para o e-mail indicado pela licitante DETENTORA DA ATA.

14.11 Os produtos deverão ser entregues na conforme estabelecido no Termo de referência, em dias úteis.

14.12 Os pagamentos serão realizados mediante crédito aberto por conta corrente no nome da Contratada, em

qualquer agência da Caixa Econômica Federal ou Banco do Brasil. Caso a contratada não possua vínculo com

essas instituições bancarias deverá arcar com custos da transferência interbancária de recursos (TED

- Transferência Eletrônica Disponível).

14.13 O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias corridos, contados da data do registro contábil

da liquidação da despesa efetuada na respectiva nota fiscal e/ou no boletim de medição, observada a ordem

cronológica de vencimento das faturas para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do art.5º da lei

nº 8666/93.

14.14 Respeitadas as condições previstas neste edital/Ata de registro, em caso de atraso de

pagamento, motivado pelo CONTRATANTE, o valor a ser pago será atualizado financeiramente desde a data

prevista para o pagamento até a do efetivo pagamento, tendo como base o Índice Nacional de Preços ao

Consumidor Amplo – IPCA.

14.15 Do valor a ser pago e creditado na conta bancária do contratado e indicada na proposta de

preço, será descontado as parcelas correspondentes ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza, o

Impostode Renda e eventuais débitos para com a Fazenda Municipal, quando for o caso.

14.16 As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu

vencimento ocorrerá 30 (trinta) dias após a data de sua apresentação válida.

SEÇÃO XV – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

a) Das Obrigações da DETENTORA DA ATA:

1 manter as condições de habilitação e qualificação apresentadas na licitação, durante todo operíodo

de vigência da Ata de Registro de Preços;

2 dar fiel execução ao objeto constante da Ata de Registro de Preços, fornecendo as quantidades

solicitadas no prazo e pelos preços constantes na ARP e na Solicitação de Fornecimento;

solicitar revisão de preços quando, comprovadamente, estiverem abaixo do preço de mercado e

apresentar comprovação para que o pedido seja analisado pela Prefeitura de Biguaçu/SC.

b) Das Obrigações da Prefeitura de Biguaçu



- assinar a Ata de Registro de Preços, observando a ordem de classificação dos licitantes vencedores;
- 2) emitir a Solicitação de Fornecimento com as quantidades solicitadas de cada item parafornecimento, conforme a necessidade da Prefeitura Municipal de Biguaçu;
- 3) acompanhar a entrega dos produtos
- 4) notificar a empresa DETENTORA DA ATA de quaisquer irregularidades e divergências encontradas;
- 5) efetuar a liquidação da despesa e realizar o pagamento no prazo estipulado;
- 6) fiscalizar a execução da Ata de Registro de Preços;
- 7) analisar pedido de revisão de preços e negociar com a empresa DETENTORA DA ATA quando os preços estiverem, comprovadamente, acima dos preços de mercado.

SEÇÃO XVI – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 16.1 Será cancelado o registro do fornecedor que:
 - a. descumprir total ou parcialmente as condições do edital que deu origem à Ata de Registro de Preços;
 - b. não aceitar adequar os preços aos praticados no mercado;
 - c. não assinar o contrato ou receber o instrumento equivalente (Solicitação de Fornecimento) no prazo estabelecido e sem justificativa aceitável;
 - d. O registro do fornecedor poderá, ainda, ser cancelado, quando devidamente comprovados caso fortuito ou força maior que venham a comprometer a execução do contrato ou por razões de interesse público.

SEÇÃO XVII – DAS SANÇÕES

17.1. O licitante que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, a receber a Solicitação de Fornecimento, fazer declaração falsa relativa ao cumprimentodos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Prefeitura de Biguaçu pelo prazo de até 2 (dois) anos ou



enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

- 17.2 No caso de atraso injustificado por parte do contratado na execução a Ata de Registro de Preços, a partir do primeiro dia, o mesmo sujeitar-se-á à multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao dia, sobre o valor inadimplente, que não excederá a 20% (vinte por cento) do montante, que será descontado dos valores eventualmente devidos pela Prefeitura de Biguaçu, ou ainda, quando for o caso, cobrados administrativamente ou judicialmente.
- 17.3 Pela inexecução total ou parcial do objeto constante na Ata de Registro de Preços estará o contratado sujeito às seguintes sanções:
- a) advertência;
- b) multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor da Ata de Registro de Preços;
- c) suspensão temporária de licitar e contratar com a Prefeitura de Biguaçu/SC. pelo período de até02 (dois) anos;
- d) declaração de inidoneidade.
- As hipóteses de rescisão contratual estão previstas nos artigos 77 a 79 da Lei Federal nº 8.666/93, asquais poderão ensejar o cancelamento da Ata de Registro de Preços.
- 17.5 A verificação posterior de que, nos termos da lei, o declarante não se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte, caracterizará crime de fraude à licitação, conforme previsto no art. 90 da Lei Federal nº 8.666/1993 e implicará na aplicação de sanções e penalidades nela previstas.

SEÇÃO XVIII – DAS PENALIDADES

- Sem prejuízo das demais sanções previstas em Lei e com fundamento nos artigos da lei 8666/93 e artigo 7º da Lei n.º 10.520/2002, e garantida a ampla defesa, poderão ser aplicadas as seguintes penalidades:
- I- Advertência ou Notificação conforme parágrafo 18.2.1;
- II- Multa conforme parágrafo 18.5;
- III- Suspensão e impedimentos conforme parágrafo 18.3;
- IV- Declaração de inidoneidade; conforme parágrafo 18.4;
 - 18.1.1 As penalidades dos incisos III e IV poderão ser aplicadas e asseguradas à defesa prévia da Contratada com abertura de respectivo processo administrativo.



- 18.1.2 As penalidades dos incisos I e II poderão ser aplicadas pelo fiscal ou setor responsável do contrato sem necessidade de abertura de processos administrativos ao verificar o agravo da CONTRATADA.
- 18.1.3 As penalidades previstas do parágrafo 18.1 incisos I, II, III e IV poderão ser aplicadas simultaneamente ou separadamente.
 - 18.1.3.1 Cada penalidade é independente entre si.
 - 18.1.3.2 A aplicação dos incisos I,II,III,IV do parágrafo 18.1 perdurara os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante o Município.
 - 18.1.3.3 A reabilitação da Contratada perante o Município poderá ser requerida sempre que a CONTRATADA;
 - a) Ressarci o Município dos prejuízos resultantes;
 - b) Quitar as Multas aplicadas;
 - c) Somente depois de decorrido o prazo das sanções aplicadas

18.2.1 Advertência ou Notificação;

- **18.2.2** A sanção de advertência ou Notificação consiste em uma comunicação formal que poderá ser através dos seguintes meios de comunicação, AR, Ofício, Carta, fac-símile, e-mail, pessoalmente ou notificação via cartório à CONTRATADA, advertindo-lhe sobre o descumprimento de cláusulas contratuais e outras obrigações assumidas, e, conforme o caso, em que se lhe confere prazo para a adoção das medidas corretivas cabíveis.
- 18.2.2.1 A empresa será Notificada ou Advertida apenas uma vez; se a CONTRATADA não tomar adoção das medidas corretivas cabíveis ou sendo reincidente será aplicado o que consta nos incisos "II, III e IV" desta clausula;

18.3 Suspensão e impedimentos

- 18.3.1 Aplicada essa penalidade, a CONTRATADA ficará impedida de licitar e contratar com a Administração enquanto durarem os efeitos da sanção, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.
- 18.3.2 A CONTRATADA cometer uma ou mais infrações, previstas na tabela 3 do parágrafo 18.7.6 e alcançar o total de pontos descritos a seguir, cumulativamente, conforme a graduação de infrações estabelecidas na 18.7.4 na Tabela 1, poderá ter as seguintes punições:



- a) (**50 Pontos**), Suspensão e Impedimentos, por prazo não superior à 5 (cinco) anos, do direito de participação de licitação e contratar perante este Município;
- b) (41 a 49,5 Pontos), Suspensão e Impedimentos, por prazo não superior à 3 (três) anos, do direito de participação de licitação e contratar com o Município de Biguaçu;
- c) (**36 a 40,5 Pontos**), Suspensão e impedimentos de 2 (dois) anos, do direito de participação de licitação e contratar com o Município de Biguaçu;
- d) (25 a 35,5 Pontos), Suspensão e impedimentos de 12 (doze) meses, do direito de participação de licitação e contratar com o Município de Biguaçu;
- e) (15 a 24,5 Pontos), Suspensão e Impedimento de contratar de 6 (seis) meses até 24 (vinte e quatro) meses, do direito de participação de licitação ou contratar com o Município de Biguaçu;
- f) (10 a 14,5 Pontos), Suspensão e impedimentos por 90 (noventa) dias do direito de participação de licitação ou contratar.
- g) (**01 a 9,5 Pontos**), Suspensão da Ata de Registro de Preços que participa.
- 18.3.2.1. Aplicada às sanções do item 18.3.2 nas alíneas "a, b, c, d, e, f, g" a Contratada terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da ciência do mesmo, para apresentar o contraditório e a ampla defesa.

18.4. Declaração de inidoneidade;

- 18.4.1 A CONTRATADA cometer uma ou mais infrações, previstas no item 18.7.6, na tabela 3, e alcançar o total de pontos, cumulativamente, conforme a graduação de infrações estabelecidas Tabela 1, item 18.7.4, poderão ter as seguintes punições:
- a) (>50 Pontos) Declaração de inidoneidade de no máximo 2 (dois) anos, perante os Órgãos da Administração Direta, os Fundos Especiais, as Autarquias, as Fundações Públicas, as Empresas Públicas, as Sociedades De Economia Mista E Demais Entidades Controladas Direta Ou Indiretamente Pela União, Estados, Distrito Federal E Municípios com a devida declaração de Inidoneidade publicada em diário oficial e jornais de circulação do estado e no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) da Controladoria Geral da União.
- 18.4.1.1 Aplicada essa penalidade, a CONTRATADA ficará impedida de licitar e contratar com a Administração Direta, os Fundos Especiais, as Autarquias, as Fundações Públicas, as Empresas Públicas, as Sociedades De Economia Mista E Demais Entidades Controladas Direta Ou Indiretamente Pela União, Estados, Distrito Federal E Municípios, enquanto durarem os efeitos da sanção, sem prejuízo das multas e outras sanções previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.



18.4.1.2 Aplicada às sanções do item 18.3.2 a alínea "a", a Contratada terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, a partir da ciência do mesmo, para apresentar o contraditório e a ampla defesa.

18.5. Multas:

- 18.5.1. A sanção de multa é aplicada ao fornecedor que descumpriu obrigação assumida no ajuste contratual realizado com a Administração.
- 18.5.2. A CONTRATADA cometer uma ou mais infrações, previstas na tabela 3 do item 18.7.6 e alcançar ou ultrapassar o total de pontos, cumulativamente, conforme a graduação de infrações estabelecidas no item 18.5.4 da tabela 1, poderão ter as seguintes multas quando alcançar:
- I. (1 a 2,5 Pontos) Multa de R\$50,00 reais;
- II. (3 a 4,5 Pontos) Multa de 0,33% até 5% do valor total do contrato ou da ordem de serviço;
- III.(5 a 9,5 Pontos) Multa de 5% até 10% do valor total do contrato ou da ordem de serviço;
- IV. (10 a 14,5 Pontos) Multa de 10% até 15% do valor total do contrato ou da ordem de serviço;
- V. (15 a 24,5 Pontos) Multa de 15% até 20% do valor total do contrato ou da ordem de serviço;
- VI. (25 a 35,5 Pontos) Multa de 20% até 25% do valor total do contrato ou da ordem de serviço;
- VII. (35 a 49,5 Pontos) Multa de 25% até 30% do valor total do contrato c ou da ordem de serviço;
- VIII (> 50 Pontos) Multa de 30% do valor total do contrato.
- 18.5.2.1. Ficando ao critério da administração a aplicação porcentagem da multa em cima dos valores do contrato ou dos valores das AFs.
- 18.5.2.2. Aplicada às sanções do item 18.5.2 incisos I, II, III, IV, V, VI, VI, VII, VIII a Contratada terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da ciência do mesmo, para apresentar o contraditório e a ampla defesa.
- 18.5.3. As multas não poderão ultrapassar o valor de 30% do valor total do contrato.
- 18.5.3.1. Só poderá ultrapassar 30% do valor total do contrato em casos de ressarcimento de danos causados por culpa da CONTRATADA à CONTRATANTE ou a Terceiros.
- 18.5.4. Ficando-o ao critério da administração pública a aplicação da Multa ou Rescisão Unilateral do contrato, ou aplicação de ambas simultaneamente.
- 18.5.5. O tempo inicial para incidência da multa estipulada, será a data correspondente a do adimplemento e o termo final será a data o efetivo pagamento ou desta.

BIGUAÇU

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

18.5.6. Em qualquer hipótese de aplicação de multa, ou reparações a que a Municipalidade, vem a fazer jus, a

garantia apresentada pelo adjudicatário, será convertida em pagamento parcial ou total da obrigação

independente de qualquer notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial.

18.5.7. Em qualquer hipótese de aplicação de multa, ou reparações a que a Municipalidade, vem a fazer jus, o

valor da multa poderá ser descontado do pagamento a ser efetuado à CONTRATADA:

a) Se o valor do pagamento for insuficiente, fica a CONTRATADA obrigada a recolher a importância devida

no prazo de 15 (quinze) dias, contado da comunicação oficial;

b) O não pagamento da multa pela Contratada após seu vencimento ou esgotados os meios

administrativos para cobrança do valor devido referente a multas aplicadas oriundas deste contrato à

CONTRATADA será encaminhada para inscrição em dívida ativa.

18.5.8. Quando o responsável for julgado em débito, poderá ainda a CONTRATANTE aplicar-lhe multa a

CONTRATADA de até 100% (cem por cento) do valor atualizado do dano causado ao Município para reparação

dos prejuízos resultantes.

18.5.8.1. Fica a critério da administração pública a aplicação dos incisos I, II, III, IV do item 18.1, unicamente ou

ambas simultaneamente.

18.5.8.2Poderá ser aplicada Simultaneamente Multas, Suspensão, advertência, impedimentos e Declaração de

inidoneidade, sendo que a quitação de uma não desobriga o cumprimento da outra. Ficando-as ao critério da

administração pública.

18.5.9 O prazo de apresentação da defesa prévia ou recurso será de 10 (Dez) dias úteis, contar-se do prazo da

data da ciência do fato ocorrido da Contratante para a Contratada. Que poderá ser feita através de Carta, fac-

símile, AR, e-mail, ofício, pessoalmente ou notificação via cartório.

18.5.9.1 A defesa ou recurso deverá ser feito por escrito e protocolada no setor de Protocolos do Município de

Biguaçu.

18.5.9.2. Decorrido o prazo para defesa e não havendo a apresentação da mesma imputar-se-ão como

verdadeiros os fatos apresentados.

18.5.10 O envio de Carta, AR, e-mail, ofício, fac-símile ou notificação via cartório, para a comunicação da

Notificação, Advertência, Suspensão, Impedimento ou declaração de inidoneidade. Sendo que o envio dos

mesmos para o endereço que a Contratada declarou e não sendo recebida, por não existir mais a sua sede

naquele local indicado por mudança ou outros motivos, será considerado como notificada e advertida, pois a

empresa tem o dever de manter seu endereço postal e de e-mail atualizados junto do Setor de Contratos e no

referido processo licitatório.



18.5.10.1. As Notificações, Advertências, aplicações de Multas poderão ser feita através de Carta, e-mail, fac-símile, ofício, Ar e notificação via cartório feita pelo Fiscal do Contrato, Setor de Contratos, Setor de Compras do Município de Biguaçu;

18.5.11. As sanções administrativas, criminais e demais regras previstas no Capítulo IV da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993; as sanções administrativas previstas no Art. 81, § 3º, da Lei nº 9.504, de 1997; as sanções do Art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992; as sanções do Art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002; As sanções administrativas, criminais e demais regras previstas na Lei 12.846/2013 (Lei Anticorrupção) trouxe a obrigatoriedade dos entes públicos, de todos os Poderes e Esferas de Governo, manterem este cadastro atualizado. Todas as sanções citadas aplicam-se a este contrato e todos os documentos anexo a ele.

18.5.12. Quando aplicado alguma penalidade deste contrato será dada publicidade nos órgãos de publicação oficial e jornais de grande circulação no estado.

18.6. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

18.6.1. A CONTRATANTE poderá reter, do montante a pagar, valores para assegurar o pagamento de multas, indenizações e ressarcimentos devidos pela CONTRATADA.

18.7. DA PROPORCIONALIDADE DAS SANÇÕES E VALORES DAS MULTAS E TABELA DE PONTUAÇÃO E DISCRITIVA DAS PENALIDADES.

18.7.1. Com fundamento nas leis federais 8666/93, Lei n.º 10.520/2002, garantida a ampla defesa, sem prejuízo das demais cominações legais e cláusulas deste contrato. Será aplicada penalidades previstas no item 18.1 se a CONTRATADA fizer uma ou mais ações descritas a seguir;

- a) Apresentar documentação falsa;
- b) Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) Falhar na execução do contrato;
- d) Fraudar na execução do contrato;
- e) Comportar-se de modo inidôneo;
- f) Cometer fraude fiscal;
- g) Fizer declaração falsa.
- h) Se fizer uma ou mais ações descritas na tabela 3 desta cláusula.
- 18.7.2. Será deduzido do valor dos materiais a pagar à Contratada o valor das multas aplicadas em razão de falha na execução do contrato, de que trata a alínea "c" do parágrafo 18.7.1 desta cláusula, o valor relativo às multas aplicadas.



- 18.7.3. O retardamento da execução, previsto na alínea "b" do parágrafo 18.7.1 desta cláusula, estará configurado quando a CONTRATADA:
- I- Deixar de iniciar, sem causa justificada, a execução do contrato após 5 (Cinco) dias contados da data constante na ordem de serviço;
- II- Deixar de entregar, sem causa justificada, os materiais definidos no contrato por 3 (três) dias seguidos ou por 5 (cinco) dias intercalados.
- 18.7.4. A falha na execução do contrato, prevista na alínea "c" do item 18.7.1 desta cláusula, estará configurada quando a CONTRATADA cometer uma ou mais infrações, previstas na tabela 3 desta cláusula, e alcançar o total de 15 (quinze) pontos para mais, cumulativamente, conforme a graduação de infrações estabelecidas para todas as punições na tabela 1 a seguir:

TABELA 1- PONTOS REFERENTE A INFRAÇÃO				
GRAU DA INFRAÇÃO PONTOS DA INFRAÇÃO				
0,5	0,5			
1	1			
2	3			
3	4			
4	6			
5	9			
6	20			
7	50			

- 18.7.5. O comportamento, previsto na alínea "e" do parágrafo 18.7.1 desta cláusula, estará configurado quando a CONTRATADA executar atos tais como os descritos nos artigos 92, parágrafo único, 96 e 97, parágrafo único, da Lei n.º 8.666/1993.
- 18.7.6. Pelo descumprimento das **obrigações contratuais**, a Administração aplicará multas e punições conforme a graduação estabelecida nas tabelas seguintes:

TABELA 2 – Pontuação e Correspondência						
PONTUAÇÃO	CORRESPONDÊNCIA DA MULTA	CORRESPONDÊNCIA DE SUSPENSÃO E IMPEDIMENTOS E INIDONEIDADE				
01 a 2,5	R\$50 reais	##				
03 a 4,5	0,33% até 5% do valor total do contrato ou da ordem de serviço	##				



	5% até 10% do valor total do contrato ou da	
05 a 9,5	ordem de serviço	##
	10% até 15% do valor total do contrato ou	Suspensão e impedimentos por 90 (noventa) dias do direito de participação
10 a 14,5	da ordem de serviço	de licitação ou contratar.
	15% até 20% do valor total do contrato ou	Suspensão e Impedimento de contratar de 6 (seis) meses até 24 (vinte e
15 a 24,5	da ordem de serviço	quatro) meses, do direito de participação de licitação ou contratar com o
13 6 24,3	da ordem de serviço	Município de Biguaçu;
	20% até 25% do valor total do contrato ou	Suspensão e impedimentos de 12 (doze) meses, do direito de participação
25 a 35,5	da ordem de serviço	de licitação e contratar com o Município de Biguaçu;
	25% até 30% do valor total do contrato ou	Suspensão e impedimentos de 2 (dois) anos, do direito de participação de
36 a 40,5	da ordem de serviço	licitação e contratar com o Município de Biguaçu;
	25% até 30% do valor total do contrato ou	Suspensão e Impedimentos, por prazo não superior à 3 (três) anos, do
41 a 49,5	da ordem de serviço	direito de participação de licitação e contratar com o Município de Biguaçu;
		Suspensão e Impedimentos, por prazo não superior à 5 (cinco) anos, do
		direito de participação de licitação e contratar perante este Município e
		Declaração de inidoneidade de no máximo 2 (dois) anos, perante os Órgãos
		da Administração Direta, os Fundos Especiais, as Autarquias, as Fundações
<u>≥</u> 50	30% do valor total do contrato	Públicas, as Empresas Públicas, as Sociedades De Economia Mista E Demais
		Entidades Controladas Direta Ou Indiretamente Pela União, Estados, Distrito
		Federal E Municípios com a devida declaração de Inidoneidade publicada
		em diário oficial e jornais de circulação do estado e no Cadastro Nacional de
		Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) da Controladoria-Geral da União.

TABELA 3 - DESCRIÇÃO DAS INFRAÇÕES						
		GRAU DA				
ITEM	DESCRIÇÃO	INFRAÇÃO	INCIDÊNCIA			
	Deixa de entrega dos orçamentos em até 5 (cinco) dias úteis a contar do dia da solicitação		Por ocorrência e por dia de			
1	que pode ser feita através Carta, fac-símile, Ofício, AR ou email	0,5	atraso			
2	Ser Advertida ou Notificada mais de uma vez	0,5	Por ocorrência			
3	Deixar de manter a documentação de habilitação atualizada.	0,5	Por ocorrência			
4	Deixar de manter o endereço sede da empresa atualizada durante a vigência do contrato.	0,5	Por ocorrência			
			Por empregado ou por			
5	Deixar de cumprir os prazos previstos neste contrato	0,5	ocorrência			
	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços		Por ocorrência e por dia			
6	contratados	0,5	suspenso			



	Recusar-se a executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, SETOR DE CONTRATOS,	1	1
7	SETOR DE COMPRAS sem motivo justificado.	0,5	Por ocorrência
	Retirar das dependências de quaisquer dos Prédios da Prefeitura de Biguaçu		
	equipamentos ou materiais, previstos em contrato, sem autorização prévia do		
8	responsável do Contrato.	0,5	Por item e por ocorrência
			Por ocorrência e por dia de
9	Materiais não entregues	0,5	atraso
			Por ocorrência e por dia de
10	Serviço não prestado	0,5	atraso
			Por ocorrência e por dia de
11	Serviço não prestado após 5 (cinco) dias uteis da emissão da ordem de serviços (AF)	0,5	atraso
			Por ocorrência e por dia de
12	Não conclusão do serviço	0,5	atraso
	Não inicialização dos serviços no tempo determinado pela administração, setor de		Por ocorrência e por dia de
13	Contrato, Setor de Compras ou Fiscal do Contrato	0,5	atraso
14	Rescisão determinada por ato unilateral do Município de Biguaçu	0,5	Por ocorrência
15	Rescisão do contrato por culpa da contratada	0,5	Por ocorrência
	Os funcionários da empresa faltarem com o respeito para com funcionário público no		
16	exercício da função ou em razão dela	0,5	Por ocorrência
	Aplicada à advertência e vencido o prazo estabelecido para sanar a irregularidade, e		Por ocorrência e por dia de
17	continuar o inadimplemento	0,5	atraso
18	Deixar de entregar a documentação exigida	0,5	Por ocorrência
	Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo		Por ocorrência e por dia de
19	justificado	0,5	atraso
20	Deixar de cumprir prazo estabelecido pelo contrato ou determinado pela FISCALIZAÇÃO.	0,5	Por dia de atraso
	Deixar de Cumprir determinação da FISCALIZAÇÃO para controle de acesso de seus		
21	empregados.	0,5	Por ocorrência
22	Deixar de Cumprir determinação formal ou instrução complementar da FISCALIZAÇÃO.	0,5	Por ocorrência
	Deixar de Apresentar, quando solicitado, documentação fiscal, trabalhista e		
23	previdenciária.	0,5	Por ocorrência
	Entregar ou entregar com atraso ou incompleta a documentação exigida na cláusula nona		Por ocorrência e por dia de
24	deste contrato.	0,5	atraso
	Entregar ou entregar com atraso os esclarecimentos formais solicitados para sanar as		
	inconsistências ou dúvidas referentes as prestações de serviços ou documentos que		Por ocorrência e por dia de
25	constam neste contrato	0,5	atraso
			Por ocorrência e por dia de
26	Entregar ou entregar com atraso ou incompleta os serviços solicitados	0,5	atraso
			Por ocorrência e por dia de
27	Atrasar a entrega do objeto	0,5	atraso
	Não costar a documentação solicitada no envelope para a habilitação no certame de		
28	licitação	0,5	Por ocorrência
29	Não apresentar a documentação solicitada para a habilitação no certame de licitação	0,5	Por ocorrência
30	Não Apresentar Amostras solicitadas	1	Por ocorrência



	Não Apresentar Amostras solicitadas no tempo solicitado pelo Pregoeiro ou Fiscal do		
31	Contrato	1	Por ocorrência
32	Entregar amostra diferente da cotada	1	Por ocorrência
	Executar serviço incompleto, paliativo, substitutivo como por caráter permanente, ou		
33	deixar de providenciar recomposição complementar.	1	Por ocorrência
34	Utilizar as dependências da CONTRATANTE para fins diversos do objeto do contrato.	1	Por ocorrência
	Inexecução parcial do contrato ou de quaisquer das obrigações estipuladas no processo		
35	licitatório e neste contrato;	1	Por ocorrência
36	Fornecer informação pérfida de serviço ou substituição de material.	2	Por ocorrência
	Recusa injusta da assinatura ou retirar do respectivo instrumento de Contrato quando		
37	estipulado o prazo para tal procedimento pelo setor de contratos	3	Por ocorrência
38	O material cotado não atender as especificações do Edital	3	Por ocorrência
	Não mantiver a proposta licitada, "salvo se em decorrência de fato superveniente,		
39	devidamente justificado"	4	Por ocorrência
	Inexecução total do contrato ou de quaisquer das obrigações estipuladas no processo		
40	licitatório e neste contrato;	4	Por ocorrência
41	Entregar material diferente do cotado ou do que está descrito no Edital	5	Por ocorrência
42	Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes.	5	Por ocorrência
43	Destruir ou danificar patrimônio da prefeitura por culpa ou dolo de seus agentes.	5	Por ocorrência
	Permitir situação que crie a possibilidade de causar ou que cause danos físicos, lesão		
44	corporal ou consequências letais.	5	Por ocorrência
45	Danos causados a CONTRATANTE	5	Por ocorrência
	A empresa ou seus sócios faltarem com o respeito para com funcionário público no		
46	exercício da função ou em razão dela	5	Por ocorrência
47	Apresentar documento falso	5	Por ocorrência
48	Fraudar a licitação ou praticar atos fraudulentos na execução do contrato	6	Por ocorrência
49	Comporta-se de modo inidôneo ou tentar frustrar o certame de licitação	7	Por ocorrência
50	Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal	7	Por ocorrência
		1	l .

- 18.7.6.1. Poderá ser aplicada simultaneamente os itens da tabela3, ficando a critério da administração pública a aplicação.
- 18.7.6.2 Poderá ser aplicada simultaneamente os itens da tabela 3, com as punições do item 18.7.1.
- 18.7.6.3 Cada item da tabela 3 é uma hipótese da infração que a Contratada poderá vir a fazer e que deverá ser punida conforme descrito nesse contrato se for concretizada.
- 18.7.6.4. Se vir ocorrer uma infração que não foi contemplada e descrita na "Tabela 3", poderá a administração aplicar a sanção que julgar mais conveniente.
- 18.7.7. A sanção de multa poderá ser aplicada à CONTRATADA juntamente com a Suspensão e impedimento de licitar e contratar e Declaração de inidoneidade e parágrafo 18.7.1 desta cláusula.
- 18.7.7.1. Poderá ser aplicada simultaneamente e por mais de uma vez os itens da tabela 3 desta cláusula.



18.7.7.2. É desnecessária a abertura de processo administrativo para aplicação das penalidades previstas nos

incisos I e II do item 18.1, podendo ser aplicada pelo Fiscal do Contrato, Setor de Contratos, ou pela autoridade

competente.

18.7.8. A CONTRATADA cometer uma ou mais infrações, previstas na tabela 3 do parágrafo 18.7.6 desta cláusula,

e alcançar o total de pontos, cumulativamente, conforme a graduação de infrações estabelecidas na tabela1,

poderá sofrer as sanções previstas nos incisos I e II do item 18.1.

18.7.9. Os pontos são acumulados por um período de 12 (doze) meses a contar da data do cometimento da

infração. Sendo zerados os pontos sempre no primeiro dia de janeiro de cada ano. Por outro lado, as pontuações

são retiradas do prontuário da Contratada depois desse período, ou seja, o sistema é "zerado".

18.7.9.1. Prontuário é a soma de todas as informações a respeito da contratada no período do ano vigente e

que a mesma poderá ter acesso solicitando-o ao setor de contratos.

18.7.9.2. Os pontos são acumulados e vinculados a todos os contratos que a CONTRATADA tiver ou for ter com

o Município de Biguaçu criando-se um histórico dos mesmo que ficara vinculado ao prontuário da empresa.

18.7.9.3. No início de cada ano somente a pontuação é zerada, continuando os efeitos das Penalidades e Multas

aplicadas a CONTRATADA.

18.8 DA RESCISÃO:

18.8.1 A rescisão deste contrato se dará nos termos dos artigos 79 e 80 da Lei nº 8.666/93. Sendo as causas

que podem determinar a rescisão deste instrumento contratual as seguintes:

18.8.2 No caso de rescisão provocada por inadimplemento da CONTRATADA, a CONTRATANTE poderá reter,

cautelarmente, os créditos decorrentes do contrato até o valor dos prejuízos causados, já calculados ou

estimados.

18.8.3 No procedimento que visa à rescisão do contrato, será assegurado o contraditório e a ampla defesa,

sendo que, depois de encerrada a instrução inicial, a CONTRATADA terá o prazo de 10 (dez) dias úteis para se

manifestar e produzir provas, sem prejuízo da possibilidade de a CONTRATANTE adotar, motivadamente,

providências acauteladoras.

18.8.4 O contrato poderá ser rescindindo quando a CONTRATADA executar atos tais como os descritos a seguir:

I) O atraso injustificável no objeto contratado;

II) A paralisação da entrega dos materiais sem justa causa e prévia comunicação por escrito, a Gerência de

Contratos, ou Fiscal do Contrato;

III) A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da CONTRATADA, que, a juízo do

Município, prejudique a execução deste instrumento contratual;

- IV) A dissolução da sociedade;
- V) A decretação da falência;
- VI) O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º. Do art. 67 da Lei de Licitações;
- VII) A insolvência da CONTRATADA;
- VIII) A supressão, por arte do Município, dos materiais, acarretando modificação do valor inicial deste instrumento contratual além do permitido no § 1º. Do art. 65 da Lei nº 8.666/93;
- IX) A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução deste instrumento contratual;
- X) O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pelo Município decorrentes dos materiais ou parcelas destes, já recebidas ou executadas, salva em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado à CONTRATADA o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;
- XI) O não cumprimento do objeto do contrato na sua totalidade;
- XII) Apresentar documentação falsa;
- XIII) Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- XIV) Falhar na execução do contrato;
- XV) Fraudar na execução do contrato;
- XVI) Comportar-se de modo inidôneo;
- XVII) Cometer fraude fiscal;
- XVIII) Fizer declaração falsa.
- XIX) Chegar a pontuação de 15 ou mais pontos conforme tabela1 da item 22.5.4
- 18.8.6 A rescisão deste instrumento contratual poderá ser:
- I- Determinada por ato unilateral da CONTRATANTE.
- II- Por acordo bilateral entre as partes, reduzidas a termo no processo, desde que haja conveniência para o Município;
- III- Judicial nos termos da legislação vigente da Lei 8666/93.
- IV- A CONTRATADA executar atos tais como os descritos do nos 18.8.4 e seus incisos.

PREFEITURA DE BIGUAÇU

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

18.8.7 Na hipótese de rescisão sem que haja culpa da CONTRATADA poderá ser esta ressarcida dos prejuízos,

regularmente comprovados, que houver sofrido tendo, ainda, o direito à:

I- Pagamentos devidos pela execução do Contrato até a data da rescisão, tendo comprovada os prejuízos;

II- Pagamento de custo da desmobilização e dos materiais já entregues, a ser aferido entre as partes.

18.9 JULGAMENTO DOS PROCESSOS ADMINISTRATIVOS:

18.9.1 As questões decorrentes de conflitos referente a execução deste instrumento administrativamente, se

houver processo administrativo, serão processadas e julgadas pelo Setor de Contratos, se houver recurso à

segunda instância, caberá à Procuradoria examinar a decisão proferida em primeira instância e julgar se foi

acertada ou não.

18.9.2 O prazo de apresentação da defesa prévia ou recurso será de 10 (Dez) dias úteis, contar-se do prazo da

data da ciência do fato ocorrido da Contratante para a Contratada. Que poderá ser feita através de Carta, fac-

símile, AR, e-mail, pessoalmente ou notificação via cartório.

SEÇÃO XIX – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1 A Prefeitura Municipal de Biguaçu reserva-se o direito de revogar a presente licitação por razões de

interesse público ou anulá-la por ilegalidade.

19.2 Cópia deste ato convocatório poderá ser obtida no site bigua.sc.gov.br, Comprasbr ou no setor de

Licitações e Contratações da Prefeitura de Biguaçu/SC, de segunda a sexta-feira, no horário das 13:00 às 18:00

horas.

19.3 Informações e esclarecimentos acerca desta licitação poderão ser solicitadas por meio eletrônico, até

3 dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas através do portal comprasbr.com.br de

segunda a sexta-feira, no horário das 13:00 às 18:00 horas.

19.4 A Prefeitura de Biguaçu poderá emitir Nota de Esclarecimento para esclarecer eventuais dúvidas sobre

este edital, a qual será publicada nos sites bigua.sc.gov.br, Comprasbr e no Diário Oficial dos Municípios.

SEÇÃO XX – DOS ANEXOS

20. Fazem parte integrante deste Edital:

a) Anexo I – Minuta da Ata de Registro de Preços



- b) Anexo II– Especificação dos lotes
- c) Anexo III Termo de Referência
- d) Anexo IV Modelo de Declaração

Biguaçu, 24 de novembro de 2022.

SALMIR DA SILVA

PREFEITO MUNICIPAL

Vinicius Hamilton do Amaral Secretário de Administração Por delegação



ANEXO I - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Pelo presente i	nstrume	nto, O Município de	Biguaçu, pessoa juríd	ca Direito Público Ir	nterno, inscrita no	CNPJ,
sob o número	8289230	8/0001-53, estabele	cida na Praça Nereu	Ramos, 90 - Centro	- aquirepresentado	opelo
Secretário de A	Administr	ação, Sr. VINICIUS F	IAMILTON DO AMAR	AL , por delegaçãod	e competência (Po	rtaria
nº 660/2019, d	de 19/03,	/2019), e a empresa	, com sede na	Rua, inscrita no CN	PJ sob nº ,	
neste ato repre	esentada	pelo(a) Sr(a). , CF	PF nº, acordam proced	der, nos termos, refe	erente ao	
Pregão Eletrôni	ico nº /2	022, homologado er	m <u>/</u> /2022, si	ujeito às Leis ı	nº 8.666/1993	e
10.520/2002, e	ao respe	ectivo edital, o regist	ro de preços referent	e ao(s) Lote(s) abaix	o discriminados:	
		Prod	e Estimada	lor Unitário	or Total	
		uto				
						_
						_
	VALOR	TOTAL DOLOTE (R\$)				\exists
O valor total da	a present	e Ata de Registro de	Preços é de R\$			
et						
	•		presente ata é válido			
assinatura, até	<u>/</u> /2022,	sendo que no caso d	le esgotar as quantida	ides registradas em	Ata, a sua vigênci	a fica
automaticame	nte ence	rrada.				
Nada mais have	endo a se	r declarado, foi ence	rrada a presente Ata o	que, após lida e apro	vada, será assinada	pelas
partes.						
Biguaçu, do	e					
		de 2022.		IR DA SILVA to Municipal	REPRESENTE LEGA	
Signatários				•		



ANEXO II – ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS

Número	Material	Unidade de medida	Ouantidadel	Valor unitário	Valor total
1	PÃO SOVADO FIBRAS - Características: Deverá ser produzido a partir de farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, água potável, sal refinado, açúcar refinado, gordura vegetal, essência de manteiga, fermento biológico, reforçador de massa e conservador propionato de cálcio, fatiado. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. Não deverá conter lactose. Embalagem: embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico, virgem, isenta de contaminantes e aprovados para contato com alimentos. Pacotes contendo no mínimo 20 fatias e peso líquido de 500 g. Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	KG	4070	R\$ 20,6700	R\$ 84.126,9000
2	PÃO BISNAGUINHA - Características: Deverá ser produzido a partir de farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, água potável, sal refinado, açúcar refinado, gordura vegetal, fermento biológico, reforçador de massa e conservador propionato de cálcio. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. Não deverá conter lactose. Embalagem: embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico, virgem, isenta de contaminantes e aprovados para contato com alimentos. Embalagem plástica contendo 1 kg do	KG	4250	R\$ 26,0400	R\$ 110.670,0000

produto (20 gramas por bisnaguinha). Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).				
FRANGO CONGELADO (IQF) - Características: tipo sobrecoxa, congelado individualmente, não deve apresentar sinais de descongelamento, grandes cristais de gelo, amolecimento do produto ou presença de umidade. É o produto obtido em ato contínuo de transporte para o túnel de congelamento pelo processo IQF — "INDIVIDUAL QUICK-FROZEN". O Frango para a elaboração deve ser submetido aos processos de inspeção estabelecidos no RIISPOA — "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal" — MAPA. Embalagem: Saco plástico polietileno, atóxico, lacrado por termosoldagem, transparente e resistente ao transporte e ao armazenamento. Peso Líquido: 1kg 3 Rotulagem: Etiqueta constando data de fabricação, carimbo de inspeção, peso e data de validade. Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado. Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.	KG	30200	R\$ 19,2700	R\$ 581.954,0000

CARNE BOVINA EM CUBOS - A)Características: peça de carne bovina dianteira, de segunda (paleta), em cubos, congelada, proveniente de machos da espécie bovina, carne de cor vermelho- cereja, elástica, firme e com odor característico, sadia; sem osso, sem sebo, percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10% por peça, sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Não deve apresentar sinais de descongelamento, com grandes cristais de gelo, amolecimento do produto ou presença de umidade. B)Embalagem: embaladas à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, transparente, em pacotes de 1 kg, lacrados. 4 C)Rotulagem: etiqueta constando o tipo de carne embalada, data da embalagem e validade. D)Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico- químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado. E)Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.	KG	15400	R\$ 41,4300	R\$ 638.022,0000
CARNE BOVINA MOÍDA - A.Características: peça de carne bovina patinho, moída, congelada, proveniente de machos da espécie bovina, carne de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico, sadia; sem osso, sem sebo, percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10% por peça, sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Não deve apresentar sinais de descongelamento, com grandes cristais de gelo, amolecimento do 5 produto ou presença de umidade. B.Embalagem: embaladas à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, transparente, em pacotes de 1 kg, lacrados; C.Rotulagem: etiqueta constando o tipo de carne embalada, data da embalagem e validade. D.Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. E.Documentação: Ficha técnica com informações	KG	15000	R\$ 36,9300	R\$ 553.950,0000

do produto, laudos microbiológicos, físico- químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado. F.Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.				
CARNE CONGELADA SUÍNO SEM OSSO E SEM PELE – LOMBO EM CUBOS - A.Características Técnicas: Lombo suíno sem osso e sem pele, sem tempero, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne suína, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/ elaboração e entre outros em conformidade com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA). Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Apresentação: em cubos com dimensões de aproximadamente 2,5 cm por 2,5 cm. B.Embalagem primária: a vácuo em sacos plásticos transparentes, resistentes, termossoldados e adequados à natureza do produto. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega. C.Documentação: Ficha técnica com informações	KG	10000	R\$ 24,3100	R\$ 243.100,0000

do produto, laudos microbiológicos, físico- químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado. D.Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.				
OVO - A)Característica: Ovos de galinha, frescos, tipo especial ou grande, vermelhos, de 55 a 60 g de peso por unidade. B)Embalagem: Caixas de papelão fechadas contendo 1 dúzia por caixa. Esta deve apresentar rótulo e especificações na embalagem, com data de fabricação e de validade. C)Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado. D)Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 15 dias a partir da data de entrega. E)Referências: Decreto-lei nº. 3.748 de 12/07/93, art. 687 MAPA, RDC n°. 175, de 8 de julho de 2003 ANVISA.	DZ	8400	R\$ 10,9800	R\$ 92.232,0000

IOGURTE - A)Característica: logurte parcialmente desnatado ou batido integral, sabor morango e/ou coco e/ou salada de frutas. Elaborado a partir de leite, açúcar, fermentos lácteos, polpa ou preparado de frutas e estabilizante. B)Embalagem: Acondicionado em embalagem de plástico polietileno atóxico, resistente, contendo de 900 a 1.000 gramas. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA ou SIE e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 20 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS. C)Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado. D)Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 20 (vinte) dias a partir da data de entrega do produto.	LT	13700	R\$ 10,3500	R\$ 141.795,0000
QUEIJO MUSSARELA - A)Características: Fatiado, sendo cada fatia separada por folhas de plástico atóxico. Apresentando consistência semi-dura, rígida, cor branco creme homogênea, odor característico, sabor suave, levemente salgado, embalagem crayovacada. Elaborado com leite pasteurizado e padronizado, acificado por cultivos de bactérias lácteas selecionadas. Deve apresentar massa lisa e fechada. Não deve possuir crosta nem olhaduras. Deve apresentar umidade máxima de 60% e matéria gorda em extrato seco mínima de 35%. O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza e deve obedecer ao padrão da Legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, e outras existentes. Produto deverá conter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. B)Embalagem: em pacotes de plástico atóxico, transparente, resistente, com peso líquido de 400 a 500 gramas contendo todas as informações	кG	1410	R\$ 63,4800	R\$ 89.506,8000

			,		
	gundo a legislação vigente. Será considerada				
im	nprópria a embalagem defeituosa que exponha o				
-	oduto à contaminação e/ou deterioração, a qual				
nã	ío será aceita. A Temperatura no recebimento				
do	produto deve ser de no máximo 10ºC. Deve				
ар	resentar validade mínima de 90 dias a partir da				
da	ita de entrega.				
C)I	Documentação: Ficha técnica com informações				
do	produto, laudos microbiológicos, físico-				
qu	uímico, sensorial e microscópico emitidos por				
lak	boratórios ou Centro habilitados pela ANVISA				
(Ag	gência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo				
M	APA (Ministério da Agricultura, Pecuária e				
Ab	pastecimento). Certificado de Inspeção Estadual				
e/0	ou Federal, autenticados, expressando				
cla	aramente o tipo de produto em cada certificado.				
D).	Amostra: Apresentar amostra na embalagem				
ori	iginal, devidamente identificada, Certificado de				
Ins	speção Estadual ou Federal.				
AC	CHOCOLATADO - A) Características: instantâneo,				
en	riquecido com vitaminas, deverá conter os				
se	guintes ingredientes: açúcar, cacau alcalino				
led	citinado, aromatizante, sal. Deverá apresentar				
en	n sua composição vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D,				
Ε,	, PP (niacina)), sem glúten e sem lactose.				
Em	nbalagem: plástica de 400g a 1 kg, contendo				
da	ata de fabricação e validade. Validade de no	W.C	4000	DC 24 4000	D¢ 447 FF2 0000
10 mí	ínimo 90 dias da data de entrega do produto	KG	4800	R\$ 24,4900	R\$ 117.552,0000
В)	Documentação: Ficha técnica com informações				
do	produto, laudos microbiológicos, físico-				
qu	uímico, sensorial e microscópico emitidos por				
lab	boratórios ou Centro habilitados pela ANVISA				
(Ag	gência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo				
M	APA (Ministério da Agricultura, Pecuária e				
Ab	pastecimento).				
АÇ	ÇÚCAR - A) Características: Refinado, amorfo, de				
	imeira, isento de sujidades, fermentações, de				
ma	atéria terrosa, de parasitos e larvas e detritos				
an	nimais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo				
de	açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor				
do	oce.				
В)	Embalagem: O rótulo deve trazer a				
11 de	enominação açúcar refinado. Embalagem:	KG	10750	R\$ 5,4800	R\$ 58.910,0000
Plá	ástica, pacotes de 01 kg. Validade de no mínimo				
90	dias a partir da data de entrega do produto.				
c)	Documentação: Ficha técnica com informações				
do	produto, laudos microbiológicos, físico-				
qu	uímico, sensorial e microscópico emitidos por				
lak	boratórios ou Centro habilitados pela ANVISA				
(A _{	gência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo				

MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).				
AMIDO DE MILHO - A) Características: Deverá ser fabricado a partir de grãos de milho, isentos de matéria terrosa e parasitas, e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada e rançosa. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; 12 Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. B) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	KG	500	R\$ 8,8600	R\$ 4.430,0000
ARROZ ORGÂNICO AGROECOLÓGICO - A) Características: beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I; umidade máxima de 14%. Isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Apresentar documento emitido por certificadora de produtos orgânicos que comprove que o produto é agroecológico, e selo de qualidade de produto orgânico no rótulo. B) Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 Kg. Embalagem secundária: sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30 Kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	KG	21700	R\$ 8,6800	R\$ 188.356,0000



BEBIDA À BASE DE SOJA ORIGINAL - A) Características: bebida não alcoólica, isenta de lactose e de glúten, pronta para o consumo, sabor original, enriquecida de cálcio e vitaminas, apresentando mínimo de 3,0% de proteína. b) Embalagem: de até 1 litro. validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto	LT	1000	R\$ 8,9100	R\$ 8.910,0000
BEBIDA À BASE DE SOJA SABORES MORANGO, MAÇÃ E CHOCOLATE - A) Características: bebida não alcoólica, produto isento de lactose e de glúten, pronto para o consumo, sabores morango, maçã e chocolate, enriquecido de cálcio e vitamina, apresentando mínimo de 3,0% de proteína. b) Embalagem: de até 1 litro. validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.	LT	1000	R\$ 10,7600	R\$ 10.760,0000
BISCOITO CASEIRO - A) Biscoito tipo caseiro, de fabricação artesanal, que apresente entre os ingredientes: farinha de trigo, farinha de milho, farinha de trigo integral, açúcar, manteiga, ovo, leite. Sabores variados, sendo coco, milho, tâmaras, chia, maisena e polvilho. B) Embalagem: pacotes contendo de 300 gramas a 1 quilograma. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega do produto.	KG	1500	R\$ 29,1400	R\$ 43.710,0000
BISCOITO DOCE SEM LACTOSE - A) Características: Tipo Maria, contendo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, açúcar, estabilizante lecitina de soja, sal e fermentos químicos. Observação: Deverá ter a alegação de "sem lactose". Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados, sendo rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção de biscoitos. Deverá apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas, assim como, umidade máxima de 8% e lipídios máximo de 10%. B) Embalagem: plástica, com dupla proteção, contendo até 500 gramas. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físicoquímico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	KG	3750	R\$ 24,6300	R\$ 92.362,5000

BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN - A) Características: Tipo broa, contendo amido de milho, açúcar, ovos e fermento químico. Sabores variados entre eles: laranja, coco, chocolate e tradicional. Observação: Não deve conter glúten conforme Portaria SVS/MS nº. 29 de 13/01/1998. Não poderá apresentar biscoitos quebrados, sendo rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres				
organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção de biscoitos. Deverá apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas. b) Embalagem: plástica, contendo até 500 gramas. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Rotulagem: o rótulo deve apresentar a inscrição "não contém glúten".	ΚG	220	R\$ 33,7500	R\$ 7.425,0000
BISCOITO ROSQUINHA DE COCO SEM LACTOSE - A) Características: Biscoito doce tipo rosquinha sabor coco, contendo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, estabilizante, aroma de coco, fermentos químicos, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol. Deverá ter a alegação de "sem lactose". B) Embalagem: Embalagem primária: polipropileno ou polietileno, pacotes de até 500g. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico- químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	KG	1500	R\$ 24,8300	R\$ 37.245,0000
BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE - A) Características: Tipo cream cracker, contendo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, fermentos químicos e estabilizante lecitina de soja. Observação: Deverá ter a alegação de "sem lactose". Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados, sendo rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção de biscoitos. Deverá apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas, assim como, umidade máxima de 8% e lipídios mínimo de 10%. B) Embalagem: plástica, com dupla proteção, contendo até 500 gramas. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-	KG	3700	R\$ 23,9600	R\$ 88.652,0000

químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).				
CAFÉ TORRADO E MOÍDO, TRADICIONAL - A) Características: Qualidade Superior. Tipo Tradicional. Deve ser constituído por grãos tipo 6 COB homogêneos torrados (torra média ou torra clássica) procedentes de espécies de vegetais genuínos, sãos e limpos. Classificação: entre 10 e 15% de PVA (grãos pretos, verdes ou ardidos). Deverá apresentar umidade máxima de 5% (g/100g). Tipo de Café: gosto predominante de café arábica, admitindo-se café conilon; Ponto de Torra: média; Bebida: Dura, isento de gosto Rio zona; Aroma e sabor: característico do produto, podendo ser suave ou Intenso; Nível mínimo de qualidade: 6,0 pontos, na escala de zero a dez. Aspecto: sabor e cheiro próprio. Deve apresentar ausência de sujidades, larvas e substâncias estranhas. Com selo de pureza ABIC de qualidade superior ou Laudo de Controle de qualidade 21 emitido por laboratório habilitado pelo Ministério da Saúde, ou creditado pelo Ministério da Agricultura ou pelo INMETRO. B) Embalagem: Pacotes de 500 gramas, contendo impressos a composição do produto, ingredientes, nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Empacotado a vácuo. Validade de no mínimo 90 dias, a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve conter o selo FSC e os dados acima citados como nível de torra, qualidade, aroma, corpo, sabor, tipo de café e as informações nutricionais. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	KG	3000	R\$ 41,8000	R\$ 125.400,0000

CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL DE AVEIA - A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingau à base de aveia, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseína. O teor de proteínas para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. Deve ser obtido, processado, embalado,				
Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Ingredientes: farinha de aveia, açúcar, no mínimo 7 vitaminas, sais minerais e aromatizantes. B) Embalagem: de até 01 kg, íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro e Normas de Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes – FAO/OMS. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico- químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	KG	400	R\$ 36,6000	R\$ 14.640,0000

CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL DE ARROZ A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingau à base de arroz, com baixo teor de unidade. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseína; o teor de proteínas para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. Deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, e deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, 23 Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Ingredientes: farinha de arroz, açúcar, no mínimo 07 vitaminas, sais minerais e aromatizantes. B) Embalagem: de até 01 kg, íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro e Normas de Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes – FAO/OMS. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	KG	400	R\$ 37,9600	R\$ 15.184,0000
---	----	-----	-------------	-----------------

		,	1	
CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU - A) Características: Ingredientes: Chocolate em pó solúvel (50% cacau), açúcar orgânico e vitaminas. Podendo conter outras substâncias desde que declaradas e de acordo a legislação vigente. Umidade máxima de 3,0 %. O produto deve possibilitar o preparo de bebidas quentes e frias. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. B) Embalagem primária: Sacos de polietileno resistentes, termossoldados, atóxicos, podendo conter embalagem secundária caixa de papel, contendo 200g de peso líquido. Data de fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico- químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	KG	1900	R\$ 42,4700	R\$ 80.693,0000
COLORAU - A) Características: Deverá conter fubá ou farinha de mandioca, com semente de urucum em pó. Não deverá conter sujidades, parasitos ou larvas. Não deve apresentar-se rançoso. Deve ter aspecto como pó fino, coloração alaranjada, cheiro e sabor próprio. B) Embalagem: de 500g ou 1 kg. Prazo de validade: no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.	KG	850	R\$ 18,0200	R\$ 15.317,0000
DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR - A.Características: doce de banana sem açúcar. Deve apresentar banana como ingrediente. Não conter glúten, lactose e corantes artificiais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. B.Embalagem: a embalagem primária deverá ser em potes plásticos, atóxica e com lacre de proteção, de 300 a 500 gramas. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.	KG	500	R\$ 49,5500	R\$ 24.775,0000

DOCE DE FRUTA ORGÂNICO - A)Características: sabores variados. Deve apresentar fruta orgânica em seus ingredientes, além de açúcar orgânico, geleificante pectina cítrica e acidulante ácido cítrico. Não conter glúten, lactose e corantes artificiais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Apresentar documento emitido por certificadora de produtos orgânicos que comprove que o produto é agroecológico, e selo de qualidade de produto orgânico no rótulo. B)Embalagem: a embalagem primária deverá ser em potes plásticos, atóxica e com lacre de proteção, de 400 a 500 gramas. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C)Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	KG	1000	R\$ 41,4000	R\$ 41.400,0000
FARINHA DE ARROZ - A)Características: produto totalmente natural, resultante da moagem dos grãos de arroz polido, previamente selecionados. Moagem por intermédio de desintegrador de cereais, utilizado exclusivamente para arroz e seus subprodutos, evitando assim, a contaminação de glúten. Produto com aroma, sabor e valor nutricional característicos do arroz. B)Embalagem: primária devidamente rotulada, de acordo com a legislação vigente, sacos de polietileno, incolores e atóxicos, resistentes, termossoldados, com capacidade de 1 kg. Deve conter a expressão "não contém glúten". Embalagem secundária: sacos de polietileno, incolor, atóxico com capacidade de 30 kg.	KG	220	R\$ 8,3900	R\$ 1.845,8000

FARINHA DE MANDIOCA - A)Características: Grupo seca, subgrupo fina, classe branca. Deve ser fabricada a partir de matérias primas limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Deve ser isenta do radical cianeto. Deve ser obtida, processada, embalada, armazenada, transportada e conservada em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver, e outras legislações pertinentes. B)Embalagem: bem vedada, de até 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C)Referências: Portaria nº. 554 de 30/08/95 MAPA, RDC nº. 263 de 22/09/2005 ANVISA, RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA.	KG	2000	R\$ 6,3900	R\$ 12.780,0000
FARINHA DE MILHO - A)Características: Tipo Fubá - Produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, fina. Não deverá conter sujidades ou matérias estranhas. É obrigatória a adição de ferro e ácido fólico, devendo cada 100g de farinha de trigo fornecerem no mínimo 4,2mg de Ferro e 150mcg de ácido fólico. Deverá apresentar como requisito específico: umidade máxima de 15% (g/100g). Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. Devem ser designadas usando-se o nome convencional do produto, seguido de uma das seguintes expressões: fortificada (o) com Ferro e ácido fólico ou enriquecida (o) com Ferro e ácido fólico ou rica (o) em Ferro e ácido fólico. B)Embalagem: deverá estar intacta em pacotes de polietileno, transparentes e bem vedados, de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto.	кG	700	R\$ 6,2000	R\$ 4.340,0000

FARINHA DE TRIGO - A)Características: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada nem rançosa. Com informação nutricional. É obrigatória a adição de ferro e ácido fólico, devendo cada 100g de farinha de trigo fornecer no mínimo 4,2 mg de Ferro e 150mcg de ácido fólico. Deve ser designada usando-se o nome convencional do produto, seguido de uma das seguintes expressões: fortificada (o) com Ferro e ácido fólico ou enriquecida (o) com Ferro e ácido fólico ou rica (o) em Ferro e ácido fólico. Deverá apresentar como requisito específico umidade máxima de 15% (g/100g). Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos KG 7300 R\$ 7,0000 R\$ 51.100,0000 Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. B)Embalagem: plástica, de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C)Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físicoquímico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). FEIJÃO - A)Características: Grupo I, classe preto e tipo I. O feijão deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido. Percentual de tolerância máximo de defeitos graves e leves de acordo com o estabelecido na legislação vigente. A umidade máxima tolerada de até 15%. B)Embalagem: de 01 kg. Validade de no mínimo 90 R\$ 7,7000 32 dias da data de entrega do produto. KG 8500 R\$ 65.450,0000 C)Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físicoquímico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e

Abastecimento).

FERMENTO BIOLÓGICO - A)Características: Tipo seco: deve apresentar-se em pó, grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis, com coloração do branco ao castanho claro, cheiro e sabor próprio. Deverá apresentar como características físico-químicas: umidade máxima de 12% p/p e poder fermentativo — mínimo de 800ml de dióxido de carbono em 2 horas. Deverá ser fabricado com 33 matérias primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos de vegetais e animais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição, nem possuir cheiro amorfo e sabor amargo. No rótulo deverá constar a denominação "Fermento Biológico Seco". B)Embalagem: pacotes de aproximadamente 10 g. Validade: De no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.	KG	45	R\$ 71,1900	R\$ 3.203,5500
FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - A)Características: Na composição poderão entrar como componentes essenciais as substâncias definidas conforme a legislação vigente. Deverá possuir aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. No rótulo deverá constar a designação: "Fermento Químico" e a seguinte recomendação: "Conserve ao abrigo da umidade" ou "Conserve em ambiente seco", ou expressões equivalentes. Não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100g de amostra. B)Embalagem: em pote plástico. Embalagem de 100 g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.	UN	2650	R\$ 5,7200	R\$ 15.158,0000
GRANOLA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR - A)Características: Deverá conter os seguintes ingredientes: aveia, coco, flocos de arroz, germe e fibra de trigo, uva passas, extrato de malte (3%), flocos de milho, gergelim, castanha do pará. Sem a adição de açúcar, edulcorantes, corantes artificiais e aromatizantes naturais e artificiais. Observação: Não deve conter lactose. B)Embalagem: embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico, vedado 35 hermeticamente, contendo no máximo 01 (um) kg, devidamente rotulado, conforme legislação vigente. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto C)Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	KG	1700	R\$ 34,8200	R\$ 59.194,0000

FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA - A)Características: Fórmula infantil modificada, em pó, indicada para a alimentação de lactentes de zero aos seis meses de vida, contendo aproximadamente 40% de caseína e aproximadamente 60% de proteínas do soro, carboidratos: lactose e/ou maltodextrina, fonte lipídica: óleos vegetais e/ou de gordura láctea, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose. B)Embalagem: lata de 400 gramas. Na embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro e atender as normas do Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes - FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. C)Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico- químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	КG	1000	R\$ 77,3500	R\$ 77.350,0000
FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO - A)Características: Fórmula infantil modificada, em pó, indicada para a alimentação de lactentes a partir dos seis meses de vida, contendo aproximadamente 40 a 65% de caseína e aproximadamente 35 a 60% de proteínas do soro, carboidratos: lactose e/ou maltodextrina, fonte lipídica: óleos vegetais e/ou de gordura láctea, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose. B)Embalagem: lata de 400 gramas. Na embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro e atender as normas do Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes - FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. C)Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico- químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	КG	1000	R\$ 74,6600	R\$ 74.660,0000

LEITE INTEGRAL UHT - A)Características: Leite integral processado em usinas de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente. Deverá apresentar parâmetros mínimos de qualidade: mínimo de 3% m/v de matéria gorda, mínimo de 8,2% de extrato seco desengordurado (m/m) e acidez de 0,14 a 0,18g de ácido lático/100ml, conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do leite UHT. B)Embalagem: de 1L, Tetra Pack®. Deverá trazer 86000 R\$ 8,9200 R\$ 767.120,0000 LT informações gerais, data de fabricação e validade, sendo esta de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto. Produto deverá conter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. C)Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físicoquímico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). LEITE UHT ZERO LACTOSE - A)Características: Leite, vitaminas (A, C e D), estabilizantes: citrato de sódio (INS 331iii), trifosfato de sódio (INS 451i), monofosfato monossódico (INS 339i) e difosfato dissódico (INS 450i) e enzima lactase. Líquido, cor branca, odor e sabor característicos. B)Embalagem: longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, 3000 R\$ 6,9400 R\$ 20.820,0000 validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Não contém glúten e lactose. Produto deverá conter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. MACARRÃO DE ARROZ SEM GLUTEN -A)Características: Massa alimentícia de arroz, tipo parafuso, que pode conter ingredientes como farinha de arroz, amido de milho, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula de batata. Isenta de trigo, aveia, cevada ou centeio. Na embalagem não poderá haver mistura de KG 220 R\$ 9,7600 R\$ 2.147,2000 outros tipos de macarrão obtida da mistura de farinha de arroz e água, extrusada, prensada e seca. 100% natural, de coloração amarelada, sem corantes artificiais. Formatação própria da prensagem, de formato curto, tipo parafuso. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislações sanitárias.

B)Embalagem: primária: Saco plástico incolor, atóxico, transparente, termos soldado, resistente, com rótulo de acordo com a legislação vigente. Deve conter a expressão: "NÃO CONTEM GLÚTEN", com capacidade de apresentação de 500g.				
MACARRÃO CABELO DE ANJO - A)Características: Tipo cabelo de anjo. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Com ovos, farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico. Ao serem colocadas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não deverão apresentar-se fermentadas ou rançosas. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos Específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. No rótulo deverá constar a seguinte designação: Macarrão com ovos. B)Embalagem: primária: sacos de polietileno transparentes, atóxicos, termos soldados, deve estar intacta, pacotes de 500g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto C)Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físicoquímico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	KG	900	R\$ 11,4800	R\$ 10.332,0000

MACARRÃO DE LETRINHAS - A)Características: Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Com ovos ou com sêmola de trigo. A farinha de trigo ou a sêmola de trigo deve ser enriquecida com Ferro e Ácido fólico. Ao serem colocadas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não deverão apresentar-se fermentadas ou rançosas. Após o cozimento deverão apresentar cortes soltos, de consistência macia, porém não papa ou pegajosa. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. Ao apresentar ovos em sua composição, no rótulo deverá constar a seguinte designação: Macarrão com ovos. B)Embalagem primária: sacos de polietileno transparentes, atóxicos, termos soldados, deve estar intacta, pacotes de 500 g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto C)Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físicoquímico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e	KG	840	R\$ 9,7400	R\$ 8.181,6000
Abastecimento). MACARRÃO PARAFUSO - A)Características: Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Com ovos. A farinha de trigo deve ser enriquecida com Ferro e Ácido fólico. Ao serem colocadas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não deverão apresentar-se fermentadas ou rançosas. Após o cozimento deverão apresentar cortes soltos, de consistência macia, porém não papa ou pegajosa. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. Ao apresentar ovos em sua composição, no rótulo deverá constar a seguinte designação: Macarrão com ovos. B)Embalagem primária: sacos de polietileno	KG	4300	R\$ 10,3900	R\$ 44.677,0000

transparentes, atóxicos, termos soldados, deve estar intacta, pacotes de 500 g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C)Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).				
MACARRÃO PENNE - A)Características: Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Com ovos, farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico. Ao serem colocadas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não deverão apresentar-se fermentadas ou rançosas. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. No rótulo deverá constar a seguinte designação: Macarrão com ovos. B)Embalagem primária: sacos de polietileno transparentes, atóxicos, termos soldados, deve estar intacta, pacotes de 500 g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto C)Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físicoquímico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	KG	4000	R\$ 10,2500	R\$ 41.000,0000

MANTEIGA COM SAL - A.Características: Manteiga pura com sal. Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. B.Embalagem: pesando de 200g a 400g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°c ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. C. Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físicoquímico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	KG	1500	R\$ 58,7300	R\$ 88.095,0000
MARGARINA - A.Características: Vegetal, com sal, com teor de lipídios mínimo de 60%. Deve conter vitamina A ou provitamina A equivalente a, no mínimo 15.000 e, no máximo, 50.000 Unidades Internacionais (UI) de vitamina A, por kg; e poderá conter de 500 a 2.000 UI de vitamina D, por kg. No rótulo deverá constar o teor total de vitamina A em UI por 100g do alimento. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve atender ao Regulamento Técnico Para Fixação de Identidade e Qualidade de Margarina e ao Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. B.Embalagem: com lacre interno de proteção, pesando de 500g a 1 kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto C.Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físicoquímico, sensorial e microscópico emitidos por		1400	R\$ 20,4800	R\$ 28.672,0000

laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). MELADO DE CANA - A.Característica Técnica: melado extraído da cana de açúcar, primeira qualidade. 47 B.Embalagem: deve estar intacta, de 400 a 500 R\$ 20,6300 R\$ 20.630,0000 KG 1000 gramas, com rótulo, dados de identificação. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 45 dias. ÓLEO DE SOJA - A)Características: Refinado, 100% natural. Deverá apresentar aparência, cor, odor e sabor característicos e isento de ranço e outras peculiaridades indesejáveis. B)Embalagem: plástica de 900ml. Validade de no mínimo 12 meses. Deve atender ao Regulamento 48 Técnico Para Óleos Vegetais, Gorduras Vegetais LT 4750 R\$ 13,4300 R\$ 63.792,5000 C)Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). SAL - A)Características: refinado, iodado, não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas, e deve obedecer aos padrões de identidade e qualidade para o sal destinado ao consumo humano. Umidade máxima de 0,2%. Deverá conter teor igual ou superior a 20mg até o limite máximo de 60mg de iodo por kg do produto. A empresa fabricante deve seguir os procedimentos básicos de Boas Práticas de Fabricação recomendados KG 1900 R\$ 1,7900 R\$ 3.401,0000 para estabelecimentos beneficiadores de sal destinado ao consumo humano. B)Embalagem: Pacotes de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto. C)Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físicoquímico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA

(Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo

MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).				
SUCO DE UVA INTEGRAL TINTO - A.Características: Suco de uva integral tinto, elaborado a partir do suco das uvas Bordô, com coloração violácea intensa, aroma de varietais marcantes com notas frutadas adocicadas. Não contêm conservantes, nem estabilizantes, nem corantes. Não alcoólico, não fermentado, não gasoso. B.Embalagem: vidro com capacidade de 1 litro com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega do produto. C.Registro: apresentar Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	LT	1500	R\$ 13,6900	R\$ 20.535,0000
VINAGRE - A.Características: de álcool. B.Embalagem: plástica de 700 ml a 1 litro. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve apresentar-se inviolada, sem nenhum vazamento e sem estufamento, conforme o Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres C.Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	LT	1000	R\$ 3,0600	R\$ 3.060,0000
ABACAXI - A) Características: De primeira, sem coroa, in natura, do grupo I (polpa de coloração amarela), de classe três, pesando de 1500 a 1800 gramas a unidade. Fisiologicamente desenvolvido, com frutos perfeitos, sãos, maduros, isentos de	кG	4500	R\$ 6,0600	R\$ 27.270,0000



ABÓBORA - A) Características: Abóbora menina, tamanho médio, pesando entre 900 a 1200 g. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser obtida, armazenada, transportada e conservada em condições que não produza, desenvolva e ou agregue substâncias	KG	1300	R\$ 4,5600	R\$ 5.928,0000
físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. ACELGA ORGÂNICA - A) Características: orgânica, de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes. Sem traços de descoloração, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. As verduras próprias para o consumo deverão estar frescas e Isentas de insetos, danos, e livres de folhas externas sujas de Terra. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº12, de 02/01/01 da ANVISA. Apresentar Certificado de Produto Orgânico, emitido por certificadora devidamente credenciada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	KG	500	R\$ 16,1800	R\$ 8.090,0000
AIPIM DESCASCADO - A) Características: cru descascado, congelado, branco ou amarelo, deve ser fresco, de 1ª qualidade, apresentar características do cultivar bem definidas, estar 55 fisiologicamente desenvolvido, bem formado, com coloração própria e uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	кG	1600	R\$ 8,2900	R\$ 13.264,0000
ALFACE - A) Características: Qualidade extra, de primeira, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes, apresentando grau 56 de evolução completo, de tamanho, aroma e cor próprios; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não são permitidos defeitos nas folhas que lhes alterem a conformação e aparência.	KG	700	R\$ 13,4000	R\$ 9.380,0000
ALHO DESCASCADO - A.Características Técnicas: alho descascado in natura inteiro, higienizado e resfriado. 57 B.Embalagem: plástica atóxica, resistente e transparente, de 500g devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente. Não deve conter glúten, nem traços de leite, lactose e de ovos.	KG	1500	R\$ 38,5300	R\$ 57.795,0000

Validade: mínimo de 30 dias a partir da data de fabricação.				
BANANA BRANCA A) Características: Grupo II — Tipo Especial, deve apresentar as características de peso mínimo do cacho (kg), comprimento e diâmetro mínimo dos frutos (mm) de acordo com a legislação vigente. Deve estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	кG	11000	R\$ 4,8000	R\$ 52.800,0000
BATATA DOCE - A) Características: Raiz tuberculizada lisa comestível de polpa creme tenra, intacta, açucarada e limpa. Pode apresentar-se com a pele rosada ou roxa, com tamanho grande ou médio, típico da variedade. Sem presença de início de brotação. Livre de fertilizantes. Isentos de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica como, por exemplo: rachaduras, cortes na casca, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	кG	2000	R\$ 4,6300	R\$ 9.260,0000
BATATA INGLESA - A) Características: limpa — Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem 60 definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve apresentar cor e sabor típicos da espécie e estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	KG	14500	R\$ 5,3100	R\$ 76.995,0000
BERINJELA - A) Características: de primeira qualidade, in natura, os frutos devem apresentar coloração roxa, com pequenas variações de tonalidades, brilhante, polpa macia e firme, cálice verde e sementes ainda tenras, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deve apresentar cor e sabor típicos da espécie e estar	KG	600	R\$ 7,3200	R\$ 4.392,0000

	isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.				
62	BETERRABA - A) Características: tamanho médio — pesando entre 200 a 300 g a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, cor e sabor típicos da espécie, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	KG	2300	R\$ 4,3000	R\$ 9.890,0000
63	BRÓCOLIS - A) Características: De primeira, limpo (sem talos e folhas), molhos pequenos, devendo apresentar as características do cultivar bem definidas, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor próprios, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas ou doenças, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas à saúde.	KG	1000	R\$ 6,3300	R\$ 6.330,0000
64	CEBOLA DE CABEÇA BRANCA - A) Características: branca, classe 4 (70 a 90 mm de diâmetro transversal), tipo especial. Deve pesar de 100 a 200 g/unidade e apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	KG	8500	R\$ 5,9800	R\$ 50.830,0000
65	CEBOLINHA VERDE ORGÂNICA - A) Características: Folhas verdes, orgânica, fresca, sem traços de descoloração, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpo estranhos. Apresentar Certificado de Produto Orgânico, emitido por certificadora devidamente credenciada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	KG	300	R\$ 13,7900	R\$ 4.137,0000
66	CENOURA - A) Características: Classe: média, tipo: especial, pesando entre 70 a 140 g/unidade. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 de diâmetro. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada,	KG	2200	R\$ 4,4500	R\$ 9.790,0000

limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve apresentar cor e sabor típicos da espécie e estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.				
CHUCHU - A) Características: Classe médio, Tipo II ou especial, pesando entre 300 g a 400 g/unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, inseto de pragas, insetos vivos ou mortos e doenças, substâncias nocivas à saúde, e deve estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	1200	R\$ 4,0000	R\$ 4.800,0000
COUVE-FLOR - A) Características: De primeira qualidade, orgânica, limpa (sem talos e folhas), molhos pequenos, devendo apresentar as características do cultivar bem definidas, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor próprios, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas ou doenças, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas à saúde. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA.	KG	1400	R\$ 6,0700	R\$ 8.498,0000
COUVE MANTEIGA - A) Características: de primeira, da variedade manteiga, folhas íntegras, firmes e intactas, ter coloração verde, sem manchas, isentas de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar coroa amarelada.	кG	400	R\$ 13,3100	R\$ 5.324,0000
ESPINAFRE - A) Características: De Primeira, deverá ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não se apresentar com folhas amareladas e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência.	KG	300	R\$ 15,3100	R\$ 4.593,0000



CI ap de m 71 cc fis cc OI de	ARANJA LIMA - A) Características: Grupo I — lasse: 4 a 9 (de 60 a 85 mm) — Tipo especial. Deve presentar as características da variedade bem efinidas, estar fisiologicamente desenvolvida e nadura, bem formada, limpa, sadia, com oloração própria, livre de danos mecânicos, siológicos, pragas e doenças, e estar em perfeitas ondições de conservação e maturação. Ebservação: Isenta de insetos vivos ou mortos e e substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas s tolerâncias previstas em lei.	KG	500	R\$ 6,1500	R\$ 3.075,0000
4 ar de m cc fis cc es	ARANJA PERA - A) Características: Grupo I, Classe: a 9 (de 60 a 85 mm), Tipo especial. Deve presentar as características da variedade bem efinidas, estar fisiologicamente desenvolvida e nadura, bem formada, limpa, sadia, com oloração própria, livre de danos mecânicos, siológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas ondições de conservação e maturação. Deve star isenta de insetos vivos ou mortos e de ubstâncias nocivas à saúde.	KG	16300	R\$ 4,3700	R\$ 71.231,0000
ca m tra ta 5e de a cc de	IMÃO - A) Características: limão taiti, de primeira, ategoria I. deverá estar fresco, com grau de naturação que permita a manipulação no ransporte, sem defeitos sérios, apresentando amanho, cor e conformação uniformes, devendo er bem desenvolvido e maduro. O produto não everá apresentar manchas ou defeitos na casca; polpa deverá estar intacta, uniforme e em ondições adequadas para o consumo. As frutas evem ser firmes, com coloração verde escuro, evem apresentar-se sem deformação e ausentes e danos mecânicos e doenças.	КG	1400	R\$ 7,2500	R\$ 10.150,0000
CI De de be de e m in	MAÇÃ FUJI - A) Características: Grupo Rajada, lasse de 70 a 80 mm, Tipo ou categoria: 1 (um). eve apresentar as características de cultivar bem efinidas, estar fisiologicamente desenvolvida, em formada, limpa, com coloração própria, livre e danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças estar em perfeitas condições de conservação e naturação. Os pedúnculos e a polpa devem estar itactos e uniformes e não deve haver insetos ivos ou mortos e substâncias nocivas à saúde.	кG	17500	R\$ 8,5900	R\$ 150.325,0000
CI De de de de e	MAÇÃ GALA - A) Características: Grupo Rajada, lasse de 70 a 80 mm, Tipo ou categoria: 1 (um). eve apresentar as características de cultivar bem efinidas, estar fisiologicamente desenvolvida, em formada, limpa, com coloração própria, livre e danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças estar em perfeitas condições de conservação e naturação. Os pedúnculos e a polpa devem estar	KG	500	R\$ 8,8200	R\$ 4.410,0000

intactos e uniformes e não deve haver insetos				
vivos ou mortos e substâncias nocivas à saúde.				
MAMÃO FORMOSA - A) Características: Qualidade Extra. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido e maduro, apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Não poderá apresentar sujidades, parasitos e larvas.	KG	11000	R\$ 9,2100	R\$ 101.310,0000
MILHO IN NATURA - A) Espiga de milho in natura, descascada, sem palha, com maturação adequada, tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte, íntegro, com grãos inteiros, sem podridão, isento de fungos, isento e parasitas, bem como de danos por estes provocados.	кG	2700	R\$ 8,1400	R\$ 21.978,0000
PEPINO - A. Características: de primeira qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta, tamanho e coloração uniformes, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de manchas, bolores, sujidade, ferrugem, sem lesão física ou mecânica, parasitos e larvas.	KG	2000	R\$ 5,2500	R\$ 10.500,0000
PÊRA - A. Características: Pêra Packham's Triumph de Primeira. Estrangeira. Deverá ter tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso aproximado de 200g por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:-serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	KG	8000	R\$ 7,7500	R\$ 62.000,0000



PIMENTÃO - A) Características: pimentão verde extra, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita 80 suportar a manipulação, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, tamanho médio e coloração uniforme. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	1400	R\$ 8,2600	R\$ 11.564,0000
POLPA DE AÇAÍ - A) Características: Açaí processado, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. B)Embalagem: embalados individualmente. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega. Apresentar Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	KG	1500	R\$ 30,6600	R\$ 45.990,0000
POLPA DE ABACAXI - A)Características: Polpa de abacaxi, sem açúcar, congelada. Não contêm conservantes, nem estabilizantes, nem corantes. Não alcoólico, não fermentado, não gasoso. B)Embalagem: pacotes contendo até 01 Kg, embalados em saco plástico transparente e resistente, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega.do produto. C)Registro: apresentar Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	KG	4600	R\$ 22,6100	R\$ 104.006,0000
POLPA DE MARACUJÁ - A)Características: Polpa de maracujá, sem açúcar, congelada. Não contêm conservantes, nem estabilizantes, nem corantes. Não alcoólico, não fermentado, não gasoso. B)Embalagem: pacotes contendo até 01 Kg, embalados em saco plástico transparente e resistente, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega.do produto. C)Registro: apresentar Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)	KG	5000	R\$ 31,3800	R\$ 156.900,0000
REPOLHO VERDE - A) Características: deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve estar isento de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	KG	900	R\$ 4,7800	R\$ 4.302,0000



DÚCHA ODCÂNICA ANO A COMO	l			1
RÚCULA ORGÂNICA - A) Características: Fresca, de primeira, orgânica, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor próprios; isenta de sujidades, parasitas e larvas. 85 Não são permitidos defeitos nas folhas que lhes alterem a conformação e aparência. Apresentar Certificado de Produto Orgânico, emitido por certificadora devidamente credenciada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	KG	300	R\$ 14,8100	R\$ 4.443,0000
ausência de sujidades, parasitas e larvas. Apresentar Certificado de Produto Orgânico, emitido por certificadora devidamente credenciada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	KG	300	R\$ 15,3100	R\$ 4.593,0000
TANGERINA - A) Tangerina- de primeira qualidade, regional, in natura, oriunda de plantas sadias, destinado ao consumo, devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo imediato. Não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando a sua aparência, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Características microbiológicas: deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA.	KG	2100	R\$ 5,0700	R\$ 10.647,0000
TOMATE A) Características: Grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro a pintado, classe médio ou grande (maior que 50 mm de diâmetro transversal do fruto) e Tipo Especial. Deve pesar de 100 a 200 g a unidade, apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar insetos vivos ou mortos e substâncias nocivas à saúde.	кG	13000	R\$ 6,9600	R\$ 90.480,0000

VAGEM - A) Características: curta, tipo extra AA, tamanho e coloração uniforme, livre de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte, livre de resíduos de fertilizantes de colheita recente.	KG	1200	R\$ 9,3100	R\$ 11.172,0000
			Total	R\$ 6.247.064,8500



ANEXO III

1 – OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar do Município de Biguaçu, composta pelos Centros de Educação Infantil Municipais (CEIM's), Escolas Básicas Municipais (EBM), Grupos Escolares Municipais (GEM) e Creches Conveniadas, de forma a garantir a Alimentação Escolar do Município de Biguaçu, no período letivo referente ao ano 2023.

2 - JUSTIFICATIVA

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros para a Alimentação Escolar, contemplando o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo a segurança alimentar e nutricional e melhoria do rendimento escolar e contribuindo para o crescimento e desenvolvimento saudável dos educandos matriculados nas unidades de ensino do Município de Biguaçu.

3 – ESPECIFICAÇÕES DAS AQUISIÇÕES OU SERVIÇOS

Especificações vide Anexo 1.

<u>4 – LOCAL E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO OU PRESTAÇÃO DE SERVIÇO</u>

O prazo para entrega dos produtos será de 7 (sete) dias após o recebimento do pedido pela empresa. Os produtos serão entregues em cada uma das unidades de ensino conforme endereços e horários contidos no Anexo 2

5 – CRONOGRAMA DE FORNECIMENTO OU PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

Para garantir a qualidade dos alimentos recebidos, as entregas serão realizadas de forma parcelada, sendo semanal, quinzenal ou mensalmente, de acordo com o tempo de durabilidade de cada gênero alimentício. Assim, os produtos deverão ser entregues obedecendo à seguinte periodicidade:

- Pães (CEIM's) e hortifrutigranjeiros: semanalmente,
- Pães (escolas), carnes, frango e ovos: quinzenalmente,
- Alimentos não-perecíveis (estoque seco) e derivados lácteos: mensalmente.

Os alimentos referentes a entrega semanal são entregues em quantidade específica para cada instituição de ensino, de modo que tais alimentos devam ser consumidos em sua totalidade dentro daquela semana, garantindo sua qualidade e segurança alimentar. Os demais itens (entrega quinzenal e mensal), podem sofrer alterações de quantidades, devido a realização de controles de estoque que visam a manutenção de quantidades adequadas de alimentos nas Instituições e, desta forma, não ocorra falta ou excesso de nenhum item.

6 – CRONOGRAMA DE PAGAMENTO:

Praça Nereu Ramos, 90 - Centro — Biguaça/SC — CEP: 88160-110 Telefone: 48 — 3094-4100 — e-mail: pregao@bigua.sc.gov.br



7 – VIGÊNCIA

O presente processo terá vigência de 12 meses, a partir da assinatura da Ata de registro e contrato.

8 – DA ENTREGA

O prazo para entrega dos produtos será de 7 (sete) dias após o recebimento do pedido pela empresa.

Todos os gêneros alimentícios adquiridos deverão ser de primeira qualidade e estão sujeitos a amplo teste de qualidade, reservando-se o CONTRATANTE, o direito de rejeitá-los no todo ou em parte, obrigando a CONTRATADA a promover a sua substituição sem qualquer ônus adicional no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas e sujeitando-se a aplicação das penalidades previstas em Lei.

9 – GESTOR/FISCAL DO CONTRATO/ RESPONSÁVEL TÉCNICO

O Gestor/Fiscal do Contrato é a Nutricionista Responsável Técnica Monalisa Cenci, matrícula 8405.

10 – CONDIÇÕES GERAIS

As empresas vencedoras deste processo deverão efetuar a entrega de amostras, conforme itens descritos abaixo, num prazo de 03 (três) dias úteis, na Gerência de Alimentação Escolar, localizado na Rua Getúlio Vargas, nº 72 — Centro Comercial e Residencial Kiliano Kremer, 1º andar - 88103-400 — Centro — Biguaçu — SC, das 13 às 17 horas.

OBS: As empresas vencedoras que não apresentarem amostra estão passíveis de punição de acordo com as penalidades descritas no Edital.

Para os itens: 1 a 13, 17, 19 a 24, 27, 31 e 32, 35 a 38, 41 a 46, 48, 49 e 51 o fornecedor deverá apresentar amostra do produto e entregar a seguinte documentação: ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou centros habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e/ ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), conforme RESOLUÇÃO Nº. 15/2003 do FNDE. As análises dos laudos deverão ser de acordo com o Anexo 1. Os laudos deverão ter data inferior a 12 (doze) meses da data da entrega das amostras.

Para os itens 3 a 9, 38 e 45 além de apresentar a amostra com todos os documentos acima mencionados, deverá apresentar Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado.

Para os itens 14 a 16, 18, 25, 26, 28, 29, 30, 33, 34, 39, 40, 47 e 50 o fornecedor deverá apresentar amostra e ficha técnica, não havendo necessidade de apresentar laudos.

Todos os produtos serão avaliados pelas Nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação. Os alimentos ficarão em poder da Gerência de Alimentação Escolar para análise e degustação. Conforme RESOLUÇÕES/FNDE/CD/№s 38 de 16/07/2009 E 06 DE 08/05/2020 as amostras poderão ser submetidas à Teste de Aceitabilidade. Tais análises possuem caráter eliminatório.

O Município de Biguaçu, através da Secretaria Municipal de Educação, reserva-se o direito de adquirir total ou parcialmente qualquer dos itens propostos ou rejeitar se os produtos estiverem em desacordo com a legislação de alimentos estabelecida pela ANVISA e/ou MAPA.

Durante a entrega dos gêneros alimentícios, os entregadores deverão utilizar boné ou touca, além de higiene pessoal adequada, conforme a RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 da ANVISA, que estabelecem procedimentos de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, visando promover a melhoria das condições

Praça Nereu Ramos, 90 - Centro - Biguaçu/SC - CEP: 88160-116

Telefone: 48 – 3094-4100 – e-mail: pregao@bigua.sc.gov.br



higiênico-sanitárias nos serviços de alimentação, bem como a Resolução do FNDE/CD n°38 de 16/07/2009, que estabelece critérios para a execução do PNAE, sendo o controle de qualidade da alimentação servida um desses critérios.

Além disso, os entregadores e motoristas deverão possuir Atestado de Saúde com data inferior a 12 meses. Os veículos de entrega deverão possuir Alvará Sanitário.

A entrega deverá ser realizada no prazo máximo de 24 horas após a data estabelecida na guia de entrega.



ANEXOS

ANEXO 1: Especificações para aquisição de alimentos para a Alimentação Escolar do Município de Biguaçu

Nº.	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
1.	PÃO SOVADO FIBRAS	 A) Características: Deverá ser produzido a partir de farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, água potável, sal refinado, açúcar refinado, gordura vegetal, essência de manteiga, fermento biológico, reforçador de massa e conservador propionato de cálcio, fatiado. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. Não deverá conter lactose. B) Embalagem: embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico, virgem, isenta de contaminantes e aprovados para contato com alimentos. Pacotes contendo no mínimo 20 fatias e peso líquido de 500 g. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). 	4.070 kg
2.	PÃO BISNAGUINH A	 A) Características: Deverá ser produzido a partir de farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, água potável, sal refinado, açúcar refinado, gordura vegetal, fermento biológico, reforçador de massa e conservador propionato de cálcio. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. Não deverá conter lactose. B) Embalagem: embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico, virgem, isenta de contaminantes e aprovados para contato com alimentos. Embalagem plástica contendo 1 kg do produto (20 gramas por bisnaguinha). C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). 	4.250 kg



	T		1
3.	FRANGO CONGELADO (IQF)	 A) Características: tipo sobrecoxa, congelado individualmente, não deve apresentar sinais de descongelamento, grandes cristais de gelo, amolecimento do produto ou presença de umidade. É o produto obtido em ato contínuo de transporte para o túnel de congelamento pelo processo IQF – "INDIVIDUAL QUICK-FROZEN". O Frango para a elaboração deve ser submetido aos processos de inspeção estabelecidos no RIISPOA – "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal" – MAPA. B) Embalagem: Saco plástico polietileno, atóxico, lacrado por termosoldagem, transparente e resistente ao transporte e ao armazenamento. Peso Líquido: 1kg C) Rotulagem: Etiqueta constando data de fabricação, carimbo de inspeção, peso e data de validade. D) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado. E) Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. 	30.200 kg
4.	CARNE BOVINA EM CUBOS	 A) Características: peça de carne bovina dianteira, de segunda (paleta), em cubos, congelada, proveniente de machos da espécie bovina, carne de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico, sadia; sem osso, sem sebo, percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10% por peça, sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Não deve apresentar sinais de descongelamento, com grandes cristais de gelo, amolecimento do produto ou presença de umidade. B) Embalagem: embaladas à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, transparente, em pacotes de 1 kg, lacrados. C) Rotulagem: etiqueta constando o tipo de carne embalada, data da embalagem e validade. D) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado. 	15.400 Kg



5.	CARNE BOVINA MOÍDA	E) Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. A. Características: peça de carne bovina patinho, moída, congelada, proveniente de machos da espécie bovina, carne de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico, sadia; sem osso, sem sebo, percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10% por peça, sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Não deve apresentar sinais de descongelamento, com grandes cristais de gelo, amolecimento do produto ou presença de umidade. B. Embalagem: embaladas à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, transparente, em pacotes de 1 kg, lacrados; C. Rotulagem: etiqueta constando o tipo de carne embalada, data da embalagem e validade. D. Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. E. Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado. F. Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Enderal Validade do a partir da data de natarga.	15.000 Kg
		Federal. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.	
6.	CARNE CONGELADA SUÍNO SEM OSSO E SEM PELE – LOMBO EM CUBOS	A. Características Técnicas: Lombo suíno sem osso e sem pele, sem tempero, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne suína, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/ elaboração e entre outros em conformidade com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA). Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Apresentação: em cubos com dimensões de aproximadamente 2,5 cm por 2,5 cm.	10.000 Kg



	1		1
		B. Embalagem primária: a vácuo em sacos plásticos transparentes, resistentes, termossoldados e adequados à natureza do produto. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega. C. Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado. D. Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.	
7.	ovo	 A) Característica: Ovos de galinha, frescos, tipo especial ou grande, vermelhos, de 55 a 60 g de peso por unidade. B) Embalagem: Caixas de papelão fechadas contendo 1 dúzia por caixa. Esta deve apresentar rótulo e especificações na embalagem, com data de fabricação e de validade. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado. D) Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 15 dias a partir da data de entrega. E) Referências: Decreto-lei nº. 3.748 de 12/07/93, art. 687 MAPA, RDC nº. 175, de 8 de julho de 2003 ANVISA. 	8.400 dúzias
8.	IOGURTE	 A) Característica: logurte parcialmente desnatado ou batido integral, sabor morango e/ou coco e/ou salada de frutas. Elaborado a partir de leite, açúcar, fermentos lácteos, polpa ou preparado de frutas e estabilizante. B) Embalagem: Acondicionado em embalagem de plástico polietileno atóxico, resistente, contendo de 900 a 1.000 gramas. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA ou SIE e carimbo de 	13.700 litros



		inspeção do SIF ou SIE. Conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 20 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado. D) Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 20 (vinte) dias a partir da data de entrega do produto.	
9.	QUEIJO MUSSARELA	A) Características: Fatiado, sendo cada fatia separada por folhas de plástico atóxico. Apresentando consistência semi-dura, rígida, cor branco creme homogênea, odor característico, sabor suave, levemente salgado, embalagem crayovacada. Elaborado com leite pasteurizado e padronizado, acificado por cultivos de bactérias lácteas selecionadas. Deve apresentar massa lisa e fechada. Não deve possuir crosta nem olhaduras. Deve apresentar umidade máxima de 60% e matéria gorda em extrato seco mínima de 35%. O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza e deve obedecer ao padrão da Legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, e outras existentes. Produto deverá conter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. B) Embalagem: em pacotes de plástico atóxico, transparente, resistente, com peso líquido de 400 a 500 gramas contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, a qual não será aceita. A Temperatura no recebimento do produto deve ser de no máximo 10ºC. Deve apresentar validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado. D) Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal.	1.410 kg



	1		
10.	ACHOCOLAT ADO	 A) Características: instantâneo, enriquecido com vitaminas, deverá conter os seguintes ingredientes: açúcar, cacau alcalino lecitinado, aromatizante, sal. Deverá apresentar em sua composição vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D, E, PP (niacina)), sem glúten e sem lactose. Embalagem: plástica de 400g a 1 kg, contendo data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto B) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). 	4.800 kg
11.	AÇÚCAR	 A) Características: Refinado, amorfo, de primeira, isento de sujidades, fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e larvas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo de açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. B) Embalagem: O rótulo deve trazer a denominação açúcar refinado. Embalagem: Plástica, pacotes de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). 	10.750 kg
12.	AMIDO DE MILHO	 A) Características: Deverá ser fabricado a partir de grãos de milho, isentos de matéria terrosa e parasitas, e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada e rançosa. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. B) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). 	500 kg
13.	ARROZ ORGÂNICO AGROECOLÓ GICO	A) Características: beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I; umidade máxima de 14%. Isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Apresentar documento emitido por certificadora de produtos orgânicos que comprove que o produto é agroecológico, e selo de qualidade de produto orgânico no rótulo.	21.700 kg



	T	<u> </u>	
		 B) Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 Kg. Embalagem secundária: sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30 Kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). 	
14.	BEBIDA À BASE DE SOJA ORIGINAL	 A) Características: bebida não alcoólica, isenta de lactose e de glúten, pronta para o consumo, sabor original, enriquecida de cálcio e vitaminas, apresentando mínimo de 3,0% de proteína. b) Embalagem: de até 1 litro. validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto 	1.000 litros
15.	BEBIDA À BASE DE SOJA SABORES MORANGO, MAÇÃ E CHOCOLATE	 A) Características: bebida não alcoólica, produto isento de lactose e de glúten, pronto para o consumo, sabores morango, maçã e chocolate, enriquecido de cálcio e vitamina, apresentando mínimo de 3,0% de proteína. b) Embalagem: de até 1 litro. validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. 	1.000 litros
16.	BISCOITO CASEIRO	 A) Biscoito tipo caseiro, de fabricação artesanal, que apresente entre os ingredientes: farinha de trigo, farinha de milho, farinha de trigo integral, açúcar, manteiga, ovo, leite. Sabores variados, sendo coco, milho, tâmaras, chia, maisena e polvilho. B) Embalagem: pacotes contendo de 300 gramas a 1 quilograma. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega do produto. 	1.500 kg
17.	BISCOITO DOCE SEM LACTOSE	 A) Características: Tipo Maria, contendo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, açúcar, estabilizante lecitina de soja, sal e fermentos químicos. Observação: Deverá ter a alegação de "sem lactose". Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados, sendo rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção de biscoitos. Deverá apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas, assim como, umidade máxima de 8% e lipídios máximo de 10%. B) Embalagem: plástica, com dupla proteção, contendo até 500 gramas. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados 	3.750 kg

		pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	
18.	BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN	 A) Características: Tipo broa, contendo amido de milho, açúcar, ovos e fermento químico. Sabores variados entre eles: laranja, coco, chocolate e tradicional. Observação: Não deve conter glúten conforme Portaria SVS/MS nº. 29 de 13/01/1998. Não poderá apresentar biscoitos quebrados, sendo rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção de biscoitos. Deverá apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas. B) Embalagem: plástica, contendo até 500 gramas. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Rotulagem: o rótulo deve apresentar a inscrição "não contém glúten". 	220 kg
19.	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO SEM LACTOSE	 A) Características: Biscoito doce tipo rosquinha sabor coco, contendo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, estabilizante, aroma de coco, fermentos químicos, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol. Deverá ter a alegação de "sem lactose". B) Embalagem: Embalagem primária: polipropileno ou polietileno, pacotes de até 500g. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). 	1.500 kg
20.	BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE	 A) Características: Tipo cream cracker, contendo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, fermentos químicos e estabilizante lecitina de soja. Observação: Deverá ter a alegação de "sem lactose". Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados, sendo rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção de biscoitos. Deverá apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas, assim como, umidade máxima de 8% e lipídios mínimo de 10%. B) Embalagem: plástica, com dupla proteção, contendo até 500 gramas. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). 	3.700 kg



21.	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, TRADICIONA L	 A) Características: Qualidade Superior. Tipo Tradicional. Deve ser constituído por grãos tipo 6 COB homogêneos torrados (torra média ou torra clássica) procedentes de espécies de vegetais genuínos, sãos e limpos. Classificação: entre 10 e 15% de PVA (grãos pretos, verdes ou ardidos). Deverá apresentar umidade máxima de 5% (g/100g). Tipo de Café: gosto predominante de café arábica, admitindo-se café conilon; Ponto de Torra: média; Bebida: Dura, isento de gosto Rio zona; Aroma e sabor: característico do produto, podendo ser suave ou Intenso; Nível mínimo de qualidade: 6,0 pontos, na escala de zero a dez. Aspecto: sabor e cheiro próprio. Deve apresentar ausência de sujidades, larvas e substâncias estranhas. Com selo de pureza ABIC de qualidade superior ou Laudo de Controle de qualidade emitido por laboratório habilitado pelo Ministério da Saúde, ou creditado pelo Ministério da Agricultura ou pelo INMETRO. B) Embalagem: Pacotes de 500 gramas, contendo impressos a composição do produto, ingredientes, nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Empacotado a vácuo. Validade de no mínimo 90 dias, a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve conter o selo FSC e os dados acima citados como nível de torra, qualidade, aroma, corpo, sabor, tipo de café e as informações nutricionais. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo 	3.000 kg
22.	CEREAL PARA ALIMENTAÇ ÃO INFANTIL DE AVEIA	MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingau à base de aveia, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseína. O teor de proteínas para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. Deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, e deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Ingredientes: farinha	400 kg

Praça Nereu Ramos, 90 - Centro — Biguaçu/SC — CEP: 88160-116 Telefone: 48 — 3094-4100 — e-mail: pregao@bigua.sc.gov.br

			de aveia, açúcar, no mínimo 7 vitaminas, sais minerais e	
			aromatizantes.	
		B)	Embalagem: de até 01 kg, íntegra, resistente, vedada	
			hermeticamente e limpa. Deverá constar externamente os	
			dados de identificação e procedência, informações	
			nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número	
			de registro e Normas de <i>Codex Alimentarius</i> para fórmulas	
			destinadas a lactentes – FAO/OMS. Validade de no mínimo 90	
			dias a partir da data de entrega do produto.	
		C)	Documentação: Ficha técnica com informações do produto,	
		'	laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e	
			microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados	
			pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo	
			MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	
		A)		
		~,	à base de arroz, com baixo teor de umidade. Se o produto for	
			misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de	
			proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco,	
			e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 70% da	
			qualidade da caseína; o teor de proteínas para os cereais	
			desidratados que não contiverem leite em sua formulação,	
			deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o	
			conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto	
			pronto para consumo. Deve ser obtido, processado, embalado,	
			armazenado, transportado e conservado em condições que	
			não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias	
			físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde	
	CEREAL		do consumidor, e deve atender aos Regulamentos Técnicos	
	PARA		específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de	
23.	ALIMENTAÇ		Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características	400 kg
	ÃO INFANTIL		Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem	
	DE ARROZ		de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos	
	DL ARROZ		Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando	
			houver e outras legislações pertinentes. Ingredientes: farinha	
			de arroz, açúcar, no mínimo 07 vitaminas, sais minerais e	
			aromatizantes.	
		B)	Embalagem : de até 01 kg, íntegra, resistente, vedada	
			hermeticamente e limpa. Deverá constar externamente os	
			dados de identificação e procedência, informações	
			nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número	
			de registro e Normas de <i>Codex Alimentarius</i> para fórmulas	
			destinadas a lactentes – FAO/OMS. Validade de no mínimo 90	
			dias a partir da data de entrega do produto.	
		C	Documentação: Ficha técnica com informações do produto,	
			laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e	
			microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados	



		pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo	
		MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	
24.	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU	 A. Características: Ingredientes: Chocolate em pó solúvel (50% cacau), açúcar orgânico e vitaminas. Podendo conter outras substâncias desde que declaradas e de acordo a legislação vigente. Umidade máxima de 3,0 %. O produto deve possibilitar o preparo de bebidas quentes e frias. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. B. Embalagem primária: Sacos de polietileno resistentes, termossoldados, atóxicos, podendo conter embalagem secundária caixa de papel, contendo 200g de peso líquido. Data de fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. C. Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). 	1.900 kg
25.	COLORAU	 A) Características: Deverá conter fubá ou farinha de mandioca, com semente de urucum em pó. Não deverá conter sujidades, parasitos ou larvas. Não deve apresentar-se rançoso. Deve ter aspecto como pó fino, coloração alaranjada, cheiro e sabor próprio. B) Embalagem: de 500g ou 1 kg. Prazo de validade: no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. 	850 kg
26.	DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR	 A. Características: doce de banana sem açúcar. Deve apresentar banana como ingrediente. Não conter glúten, lactose e corantes artificiais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. B. Embalagem: a embalagem primária deverá ser em potes plásticos, atóxica e com lacre de proteção, de 300 a 500 gramas. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. 	500 kg
27.	DOCE DE FRUTA ORGÂNICO	A) Características: sabores variados. Deve apresentar fruta orgânica em seus ingredientes, além de açúcar orgânico, geleificante pectina cítrica e acidulante ácido cítrico. Não conter glúten, lactose e corantes artificiais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Apresentar documento emitido por certificadora de produtos orgânicos que comprove que o produto é	1.000 kg



		agroecológico, e selo de qualidade de produto orgânico no rótulo.	
		B) Embalagem: a embalagem primária deverá ser em potes plásticos, atóxica e com lacre de proteção, de 400 a 500 gramas. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.	
		C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	
28. r	FARINHA DE ARROZ	 A) Características: produto totalmente natural, resultante da moagem dos grãos de arroz polido, previamente selecionados. Moagem por intermédio de desintegrador de cereais, utilizado exclusivamente para arroz e seus subprodutos, evitando assim, a contaminação de glúten. Produto com aroma, sabor e valor nutricional característicos do arroz. B) Embalagem: primária devidamente rotulada, de acordo com a legislação vigente, sacos de polietileno, incolores e atóxicos, resistentes, termossoldados, com capacidade de 1 kg. Deve conter a expressão "não contém glúten". Embalagem secundária: sacos de polietileno, incolor, atóxico com capacidade de 30 kg. 	220 kg
29.	FARINHA DE MANDIOCA	 A) Características: Grupo seca, subgrupo fina, classe branca. Deve ser fabricada a partir de matérias primas limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Deve ser isenta do radical cianeto. Deve ser obtida, processada, embalada, armazenada, transportada e conservada em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver, e outras legislações pertinentes. B) Embalagem: bem vedada, de até 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Referências: Portaria nº. 554 de 30/08/95 MAPA, RDC nº. 263 de 22/09/2005 ANVISA, RDC n° 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA. 	2.000 kg
30.	FARINHA DE MILHO	A) Características: Tipo Fubá - Produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, fina. Não deverá conter sujidades ou matérias estranhas. É obrigatória a adição de ferro e ácido fólico, devendo cada 100g de farinha de trigo fornecerem no	700 kg



			mínimo 4,2mg de Ferro e 150mcg de ácido fólico. Deverá apresentar como requisito específico: umidade máxima de 15% (g/100g). Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. Devem ser designadas usando-se o nome convencional do produto, seguido de uma das seguintes expressões: fortificada (o) com Ferro e ácido fólico ou enriquecida (o) com Ferro e ácido fólico ou rica (o) em Ferro e ácido fólico. Embalagem: deverá estar intacta em pacotes de polietileno, transparentes e bem vedados, de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto.	
31.	FARINHA DE TRIGO	B) C)	Características: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada nem rançosa. Com informação nutricional. É obrigatória a adição de ferro e ácido fólico, devendo cada 100g de farinha de trigo fornecer no mínimo 4,2 mg de Ferro e 150mcg de ácido fólico. Deve ser designada usando-se o nome convencional do produto, seguido de uma das seguintes expressões: fortificada (o) com Ferro e ácido fólico ou enriquecida (o) com Ferro e ácido fólico ou rica (o) em Ferro e ácido fólico. Deverá apresentar como requisito específico umidade máxima de 15% (g/100g). Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. Embalagem: plástica, de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	7.300 kg
32.	FEIJÃO	A) B)	Características: Grupo I, classe preto e tipo I. O feijão deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido. Percentual de tolerância máximo de defeitos graves e leves de acordo com o estabelecido na legislação vigente. A umidade máxima tolerada de até 15%. Embalagem: de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto.	8.500 kg



		C)	Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MARA (Ministério da Agricultura, Pocuária o Abastocimento)	
33.	FERMENTO BIOLÓGICO	A) B)	MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Características: Tipo seco: deve apresentar-se em pó, grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis, com coloração do branco ao castanho claro, cheiro e sabor próprio. Deverá apresentar como características físico-químicas: umidade máxima de 12% p/p e poder fermentativo — mínimo de 800 ml de dióxido de carbono em 2 horas. Deverá ser fabricado com matérias primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos de vegetais e animais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição, nem possuir cheiro amorfo e sabor amargo. No rótulo deverá constar a denominação "Fermento Biológico Seco". Embalagem: pacotes de aproximadamente 10 g. Validade: De no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.	45 kg
34.	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	A) B)	Características: Na composição poderão entrar como componentes essenciais as substâncias definidas conforme a legislação vigente. Deverá possuir aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. No rótulo deverá constar a designação: "Fermento Químico" e a seguinte recomendação: "Conserve ao abrigo da umidade" ou "Conserve em ambiente seco", ou expressões equivalentes. Não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100g de amostra. Embalagem: em pote plástico. Embalagem de 100 g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.	2.650 unidades
35.	GRANOLA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	B)	Características: Deverá conter os seguintes ingredientes: aveia, coco, flocos de arroz, germe e fibra de trigo, uva passas, extrato de malte (3%), flocos de milho, gergelim, castanha do pará. Sem a adição de açúcar, edulcorantes, corantes artificiais e aromatizantes naturais e artificiais. Observação: Não deve conter lactose. Embalagem: embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico, vedado hermeticamente, contendo no máximo 01 (um) kg, devidamente rotulado, conforme legislação vigente. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	1.700 kg
36.	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA	A)	Características: Fórmula infantil modificada, em pó, indicada para a alimentação de lactentes de zero aos seis meses de vida, contendo aproximadamente 40% de caseína e	1.000 kg

	I		1
		aproximadamente 60% de proteínas do soro, carboidratos: lactose e/ou maltodextrina, fonte lipídica: óleos vegetais e/ou de gordura láctea, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose. B) Embalagem: lata de 400 gramas. Na embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro e atender as normas do Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes - FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	
		C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	
		A) Características: Fórmula infantil modificada, em pó, indicada	
37.	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENT O	para a alimentação de lactentes a partir dos seis meses de vida, contendo aproximadamente 40 a 65% de caseína e aproximadamente 35 a 60% de proteínas do soro, carboidratos: lactose e/ou maltodextrina, fonte lipídica: óleos vegetais e/ou de gordura láctea, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose. B) Embalagem: lata de 400 gramas. Na embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro e atender as normas do Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes - FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	1.000 kg
		A) Características: Leite integral processado em usinas de	
38.	LEITE INTEGRAL UHT	beneficiamento através do sistema <i>Ultra High Temperature</i> (UHT) com fiscalização permanente. Deverá apresentar parâmetros mínimos de qualidade: mínimo de 3% m/v de matéria gorda, mínimo de 8,2% de extrato seco desengordurado (m/m) e acidez de 0,14 a 0,18g de ácido lático/100ml, conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do leite UHT. B) Embalagem: de 1L, Tetra Pack [®] . Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade, sendo esta de no mínimo	86.000 litros



		C)	90 dias da data de entrega do produto. Produto deverá conter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	
39.	LEITE UHT ZERO LACTOSE		Características: Leite, vitaminas (A, C e D), estabilizantes: citrato de sódio (INS 331iii), trifosfato de sódio (INS 451i), monofosfato monossódico (INS 339i) e difosfato dissódico (INS 450i) e enzima lactase. Líquido, cor branca, odor e sabor característicos. Embalagem: longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Não contém glúten e lactose. Produto deverá conter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal.	3.000 litros
40.	MACARRÃO DE ARROZ SEM GLUTEN		Características: Massa alimentícia de arroz, tipo parafuso, que pode conter ingredientes como farinha de arroz, amido de milho, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula de batata. Isenta de trigo, aveia, cevada ou centeio. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão obtida da mistura de farinha de arroz e água, extrusada, prensada e seca. 100% natural, de coloração amarelada, sem corantes artificiais. Formatação própria da prensagem, de formato curto, tipo parafuso. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislações sanitárias. Embalagem: primária: Saco plástico incolor, atóxico, transparente, termos soldado, resistente, com rótulo de acordo com a legislação vigente. Deve conter a expressão: "NÃO CONTEM GLÚTEN", com capacidade de apresentação de 500g.	220 kg
41.	MACARRÃO CABELO DE ANJO	A)	Características: Tipo cabelo de anjo. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Com ovos, farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico. Ao serem colocadas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não deverão apresentar-se fermentadas ou rançosas. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos Específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. No rótulo deverá constar a seguinte designação: Macarrão com ovos.	900 kg



		D١	Embalagem: primária: sacos de polietileno transparentes,	
		P)	atóxicos, termos soldados, deve estar intacta, pacotes de 500g.	
			Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do	
			produto	
		C	Documentação: Ficha técnica com informações do produto,	
		۲,	laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e	
			microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados	
			pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo	
			MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	
		۸١	Características: Deverá ser fabricado a partir de matérias	
		\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas.	
			Com ovos ou com sêmola de trigo. A farinha de trigo ou a	
			sêmola de trigo deve ser enriquecida com Ferro e Ácido fólico.	
			Ao serem colocadas na água não deverão turvá-la antes da	
			cocção, não deverão apresentar-se fermentadas ou rançosas.	
			Após o cozimento deverão apresentar cortes soltos, de consistência macia, porém não papa ou pegajosa. Deverá	
			atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos	
			Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação;	
	MACARRÃO		Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas	
42.	DE		e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados;	840 kg
42.			Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação	040 kg
	LETRINHAS		Nutricional Complementar. Ao apresentar ovos em sua	
			composição, no rótulo deverá constar a seguinte designação: Macarrão com ovos.	
		B/	Embalagem primária : sacos de polietileno transparentes,	
		5,	atóxicos, termos soldados, deve estar intacta, pacotes de 500	
			g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do	
			produto	
		C	Documentação: Ficha técnica com informações do produto,	
		\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e	
			microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados	
			pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo	
			MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	
		A)		
		'.,	primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas.	
			Com ovos. A farinha de trigo deve ser enriquecida com Ferro e	
			Ácido fólico. Ao serem colocadas na água não deverão turvá-	
			la antes da cocção, não deverão apresentar-se fermentadas ou	
	NAACA DD ÃO		rançosas. Após o cozimento deverão apresentar cortes soltos,	
43.	MACARRÃO		de consistência macia, porém não papa ou pegajosa. Deverá	4.300 kg
	PARAFUSO		atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos	
			Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação;	
			Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas	
			e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados;	
			Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação	
			Nutricional Complementar. Ao apresentar ovos em sua	
	l	1	The state of the s	1



			
		composição, no rótulo deverá constar a seguinte designaçã	o:
		Macarrão com ovos.	
		B) Embalagem primária: sacos de polietileno transparente	
		atóxicos, termos soldados, deve estar intacta, pacotes de 50	
		g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega o	0
		produto.	
		C) Documentação: Ficha técnica com informações do produt	ο,
		laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial	е
		microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitado)S
		pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pe	lo
		MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	
		A) Características: Deverá ser fabricado a partir de matéria	as
		primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasita	S.
		Com ovos, farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácio	lo
		fólico. Ao serem colocadas na água não deverão turvá-la anto	es
		da cocção, não deverão apresentar-se fermentadas o	u
		rançosas. Deverá atender aos Regulamentos Técnico	os
		específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes o	le
		Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Característica	as
		Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulage	m
	MACARRÃO	de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimento	
44.		Embalados; Informação Nutricional Complementar. No rótu	
	PENNE	deverá constar a seguinte designação: Macarrão com ovos.	
		B) Embalagem primária: sacos de polietileno transparente	S.
		atóxicos, termos soldados, deve estar intacta, pacotes de 50	
		g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega o	
		produto	
		C) Documentação: Ficha técnica com informações do produt	ο,
		laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial	e
		microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitado	os
		pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pe	lo
		MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	
		A. Características: Manteiga pura com sal. Creme pasteurizado	lo
		obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtid	lo
		exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou se	
		modificação biológica de creme pasteurizado derivado	
		exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteig	
		deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Nã	
45	MANTEIGA	deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes	
45.	COM SAL	aromatizantes artificiais.	1.500 kg
		B. Embalagem:_pesando de 200g a 400g, contendo dados o	le
		identificação do produto, marca do fabricante, prazo o	
		validade e peso líquido. O produto deverá ter registro r	
		Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportad	
		em carros fechados refrigerados, em embalagens	
		temperaturas corretas (10ºc ou de acordo com o fabricante)	



	1	1		
			adequadas, respeitando a características do produto. De modo	
			que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.	
		C.	Documentação: Ficha técnica com informações do produto,	
			laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico	
			emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA	
			·	
			(Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA	
			(Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	
		A.	Características: Vegetal, com sal, com teor de lipídios mínimo	
			de 60%. Deve conter vitamina A ou provitamina A equivalente	
			a, no mínimo 15.000 e, no máximo, 50.000 Unidades	
			Internacionais (UI) de vitamina A, por kg; e poderá conter de	
			500 a 2.000 UI de vitamina D, por kg. No rótulo deverá constar	
			o teor total de vitamina A em UI por 100g do alimento. Os	
			produtos devem ser obtidos, processados, embalados,	
			armazenados, transportados e conservados em condições que	
			não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias	
			físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde	
			do consumidor. Deve atender ao Regulamento Técnico Para	4 400 1
46.	MARGARINA		Fixação de Identidade e Qualidade de Margarina e ao	1.400 kg
			•	
			Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de	
		_	Origem Animal.	
		В.	Embalagem: com lacre interno de proteção, pesando de 500g	
			a 1 kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de	
			entrega do produto	
		C.	Documentação: Ficha técnica com informações do produto,	
			laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e	
			microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados	
			pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo	
			MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	
		_		
		Α.	Característica Técnica: melado extraído da cana de açúcar,	
	MELADO DE		primeira qualidade.	4.000 !
47.	CANA	В.	Embalagem: deve estar intacta, de 400 a 500 gramas, com	1.000 kg
	J. 117A		rótulo, dados de identificação. Prazo de validade: mínimo 6	
			meses. Data de fabricação: máximo 45 dias.	
		A)	Características: Refinado, 100% natural. Deverá apresentar	
		'	aparência, cor, odor e sabor característicos e isento de ranço e	
			outras peculiaridades indesejáveis.	
		В)		
		P)	- ·	
40	ÓLEO DE		meses. Deve atender ao Regulamento Técnico Para Óleos	4.750
48.	SOJA		Vegetais, Gorduras Vegetais	unidades
		C)	Documentação: Ficha técnica com informações do produto,	
			laudos físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por	
			laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência	
			Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da	
			Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	
		A)	Características: refinado, iodado, não deve apresentar	
49.	SAL	~,	•	1.900 kg
			sujidades e misturas inadequadas, e deve obedecer aos	



	T			1
			padrões de identidade e qualidade para o sal destinado ao consumo humano. Umidade máxima de 0,2%. Deverá conter	
			teor igual ou superior a 20mg até o limite máximo de 60mg de	
			iodo por kg do produto. A empresa fabricante deve seguir os	
			procedimentos básicos de Boas Práticas de Fabricação	
			recomendados para estabelecimentos beneficiadores de sal	
		_,	destinado ao consumo humano.	
		B)	8	
			da data de entrega do produto.	
		C)	Documentação: Ficha técnica com informações do produto,	
			laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e	
			microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados	
			pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo	
			MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	
			A. Características: Suco de uva integral tinto, elaborado a	
			partir do suco das uvas Bordô, com coloração violácea	
			intensa, aroma de varietais marcantes com notas frutadas	
	SUCO DE UVA		adocicadas. Não contêm conservantes, nem estabilizantes,	
			nem corantes. Não alcoólico, não fermentado, não gasoso.	
50.	INTEGRAL		B. Embalagem: vidro com capacidade de 1 litro com	1.500 L
	TINTO		especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo	
			de validade. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data	
			da entrega do produto.	
			C. Registro: apresentar Registro no Ministério da Agricultura,	
			Pecuária e Abastecimento (MAPA)	
		Α.	Características: de álcool.	
		В.	Embalagem: plástica de 700 ml a 1 litro. Validade de no mínimo	
			90 dias a partir da data de entrega do produto. A embalagem	
			deve apresentar-se inviolada, sem nenhum vazamento e sem	
			estufamento, conforme o Manual de Métodos de Análises de	1.000
51.	VINAGRE		Bebidas e Vinagres	
		c.	Documentação: Ficha técnica com informações do produto,	unidades
			laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e	
			microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados	
			pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo	
			MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	
		A)		
		''	(polpa de coloração amarela), de classe três, pesando de 1500	
			a 1800 gramas a unidade. Fisiologicamente desenvolvido, com	
			frutos perfeitos, sãos, maduros, isentos de danos mecânicos,	
52.	ABACAXI		sem pragas ou doenças, apresentando grau de maturação	9.200 kg
	, IDACANI		adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de	3.200 16
			sujidades, parasitas e larvas. Serão permitidos os limites	
			máximos de defeitos por categorias conforme legislação	
			vigente.	
	45Á555	A)	Características: Abóbora menina, tamanho médio, pesando	4.0001
53.	ABÓBORA	^,	entre 900 a 1200 g. Deve apresentar as características do	1.300 kg
		1	entre 300 a 1200 g. Deve apresentar as caracteristicas do	



	I		1
		cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser obtida, armazenada, transportada e conservada em condições que não produza, desenvolva e ou agregue substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.	
54.	ACELGA ORGÂNICA	A) Características: orgânica, de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes. Sem traços de descoloração, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. As verduras próprias para o consumo deverão estar frescas e Isentas de insetos, danos, e livres de folhas externas sujas de Terra. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº12, de 02/01/01 da ANVISA. Apresentar Certificado de Produto Orgânico, emitido por certificadora devidamente credenciada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	500 kg
55.	AIPIM DESCASCADO	A) Características: cru descascado, congelado, branco ou amarelo, deve ser fresco, de 1ª qualidade, apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, com coloração própria e uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	1.600 kg
56.	ALFACE	A) Características: Qualidade extra, de primeira, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor próprios; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não são permitidos defeitos nas folhas que lhes alterem a conformação e aparência.	700 kg
57.	ALHO DESCASCAD O	 A. Características Técnicas: alho descascado in natura inteiro, higienizado e resfriado. B. Embalagem: plástica atóxica, resistente e transparente, de 500g devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente. Não deve conter glúten, nem traços de leite, lactose e de ovos. Validade: mínimo de 30 dias a partir da data de fabricação. 	1.500 kg
58.	BANANA BRANCA	A) Características: Grupo II – Tipo Especial, deve apresentar as características de peso mínimo do cacho (kg), comprimento e diâmetro mínimo dos frutos (mm) de acordo com a legislação vigente. Deve estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	11.000 kg
59.	BATATA DOCE	A) Características: Raiz tuberculizada lisa comestível de polpa creme tenra, intacta, açucarada e limpa. Pode apresentar-se	2.000 kg

			com a pele rosada ou roxa, com tamanho grande ou médio, típico da variedade. Sem presença de início de brotação. Livre de fertilizantes. Isentos de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica como, por exemplo: rachaduras, cortes na casca, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	
60.	BATATA INGLESA	(A)	Características: limpa — Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve apresentar cor e sabor típicos da espécie e estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	14.500 kg
61.	BERINJELA	A)	Características: de primeira qualidade, in natura, os frutos devem apresentar coloração roxa, com pequenas variações de tonalidades, brilhante, polpa macia e firme, cálice verde e sementes ainda tenras, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deve apresentar cor e sabor típicos da espécie e estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	600 kg
62.	BETERRABA	A)	Características: tamanho médio – pesando entre 200 a 300 g a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, cor e sabor típicos da espécie, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	2.300 kg
63.	BRÓCOLIS	A)	Características: De primeira, limpo (sem talos e folhas), molhos pequenos, devendo apresentar as características do cultivar bem definidas, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor próprios, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas ou doenças, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas à saúde.	1.000 kg
64.	CEBOLA DE CABEÇA BRANCA	A)	Características: branca, classe 4 (70 a 90 mm de diâmetro transversal), tipo especial. Deve pesar de 100 a 200 g/unidade e apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com	8.500 kg

Praça Nereu Ramos, 90 - Centro — Biguaçu/SC — CEP: 88160-116 Telefone: 48 — 3094-4100 — e-mail: pregao@bigua.sc.gov.br



			coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve estar isenta de insetos vivos	
			ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	
	CEBOLINHA	A)	Características: Folhas verdes, orgânica, fresca, sem traços de	
	VERDE		descoloração, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpo	200 kg
65.			estranhos. Apresentar Certificado de Produto Orgânico, emitido	300 kg
	ORGÂNICA		por certificadora devidamente credenciada pelo Ministério da	
		۸۱	Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Características: Classe: média, tipo: especial, pesando entre 70	
		A)	a 140 g/unidade. Composição das raízes de 12 a 17 cm de	
			comprimento e 2,5 de diâmetro. Deve apresentar as	
			características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente	
66.	CENOURA		bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria,	2.200 kg
			livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar	
			em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve	
			apresentar cor e sabor típicos da espécie e estar isenta de	
			insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	
		A)	Características: Classe médio, Tipo II ou especial, pesando entre	
			300 g a 400 g/unidade. Deve apresentar as características do	
67.	снисни		cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem	1.200 kg
67.			desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, inseto de pragas, insetos vivos	21200 NB
			ou mortos e doenças, substâncias nocivas à saúde, e deve estar	
			em perfeitas condições de conservação e maturação.	
		A)	Características: De primeira qualidade, orgânica, limpa (sem	
			talos e folhas), molhos pequenos, devendo apresentar as	
			características do cultivar bem definidas, apresentando grau de	
	60111/5 51.00		evolução completo, de tamanho, aroma e cor próprios, livre de	4.400
68.	COUVE-FLOR		danos mecânicos, fisiológicos, pragas ou doenças, apresentando	1.400 kg
			grau de maturação adequado à manipulação, transporte e	
			consumo; isenta de sujidades, parasitas, larvas e substâncias	
			nocivas à saúde. Deve atender os padrões microbiológicos da	
		۸۱	RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA. Características: de primeira, da variedade manteiga, folhas	
		^,	íntegras, firmes e intactas, ter coloração verde, sem manchas,	
66	COUVE		isentas de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas,	400 ka
69.	MANTEIGA		sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e	400 kg
			transporte estar sem ataques de pragas e doenças e não	
			apresentar coroa amarelada.	
		A)	Características: De Primeira, deverá ter coloração verde, ser	
			tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não se	
70	ESPINAFRE		apresentar com folhas amareladas e danos mecânicos. O veículo	300 kg
70.	LOFINAFRE		de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias	200 Kg
			vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de	
			espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas	
		<u> </u>	minimasserem nescas, -nao estarem gorpeadas e danificadas	



		non austonian la San de autono fístas a casa de la 17.1	
		por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica	
		que afetam sua aparência.	
71.	LARANJA LIMA	A) Características: Grupo I – Classe: 4 a 9 (de 60 a 85 mm) – Tipo especial. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida e madura, bem formada, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Observação: Isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em lei.	500 kg
72.	LARANJA PERA	A) Características: Grupo I, Classe: 4 a 9 (de 60 a 85 mm), Tipo especial. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida e madura, bem formada, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	16.300 kg
73.	LIMÃO	A) Características: limão taiti, de primeira, categoria I. deverá estar fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta, uniforme e em condições adequadas para o consumo. As frutas devem ser firmes, com coloração verde escuro, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças.	1.400 kg
74.	MAÇÃ FUJI	A) Características: Grupo Rajada, Classe de 70 a 80 mm, Tipo ou categoria: 1 (um). Deve apresentar as características de cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes e não deve haver insetos vivos ou mortos e substâncias nocivas à saúde.	17.500 kg
75.	MAÇÃ GALA	A) Características: Grupo Rajada, Classe de 70 a 80 mm, Tipo ou categoria: 1 (um). Deve apresentar as características de cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes e não deve haver insetos vivos ou mortos e substâncias nocivas à saúde.	500 kg
	MAMÃO	A) Características: Qualidade Extra. Deve apresentar as	
76.	FORMOSA	características de variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido e maduro, apresentar tamanho,	11.000 kg



		cor e conformação uniformes. Não poderá apresentar sujidades, parasitos e larvas.	
77.	MILHO IN NATURA	A) Espiga de milho in natura, descascada, sem palha, com maturação adequada, tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte, íntegro, com grãos inteiros, sem podridão, isento de fungos, isento e parasitas, bem como de danos por estes provocados.	2.700 Kg
78.	PEPINO	A. Características: de primeira qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta, tamanho e coloração uniformes, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de manchas, bolores, sujidade, ferrugem, sem lesão física ou mecânica, parasitos e larvas.	2.000 kg
79.	PÊRA	A. Características: Pêra Packham's Triumph de Primeira. Estrangeira. Deverá ter tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso aproximado de 200g por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:-serem frescas; - não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	8.000 kg
80.	PIMENTÃO	A) Características: pimentão verde extra, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, tamanho médio e coloração uniforme. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	1.400 kg
81.	POLPA DE AÇAÍ	 A) Características: Açaí processado, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. B) Embalagem: embalados individualmente. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega. Apresentar Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). 	1.500 Kg



82.	POLPA DE ABACAXI	 A) Características: Polpa de abacaxi, sem açúcar, congelada. Não contêm conservantes, nem estabilizantes, nem corantes. Não alcoólico, não fermentado, não gasoso. B) Embalagem: pacotes contendo até 01 Kg, embalados em saco plástico transparente e resistente, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega.do produto. C) Registro: apresentar Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) 	4.600 kg
83.	POLPA DE MARACUJÁ	 A) Características: Polpa de maracujá, sem açúcar, congelada. Não contêm conservantes, nem estabilizantes, nem corantes. Não alcoólico, não fermentado, não gasoso. B) Embalagem: pacotes contendo até 01 Kg, embalados em saco plástico transparente e resistente, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega.do produto. C) Registro: apresentar Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) 	5.000 kg
84.	REPOLHO VERDE	A) Características: deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve estar isento de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	900 kg
85.	RÚCULA ORGÂNICA	A) Características: Fresca, de primeira, orgânica, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor próprios; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não são permitidos defeitos nas folhas que lhes alterem a conformação e aparência. Apresentar Certificado de Produto Orgânico, emitido por certificadora devidamente credenciada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	300 kg
86.	SALSA ORGÂNICA	A) Características: Qualidade: orgânica, extra, viçosas, de cor verde brilhante, sem traços de descoloração, sem excesso de umidade, intactas e bem desenvolvidas. Não são permitidos defeitos que lhes alterem a conformação e aparência. Deverá apresentar ausência de sujidades, parasitas e larvas. Apresentar Certificado de Produto Orgânico, emitido por certificadora devidamente credenciada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	300 Kg
87.	TANGERINA	A) Tangerina- de primeira qualidade, regional, in natura, oriunda de plantas sadias, destinado ao consumo, devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo imediato. Não apresentarem lesões de origem mecânica ou	2.100 Kg

		provocadas por insetos afetando a sua aparência, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Características microbiológicas: deverão obedecer	
		aos padrões estabelecidos pela ANVISA. A) Características: Grupo oblongo ou redondo subgrupo	
88.	A) Características: Grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro a pintado, classe médio ou grande (maior que 50 mm de diâmetro transversal do fruto) e Tipo Especial. Deve pesar de 100 a 200 g a unidade, apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar insetos vivos ou mortos e substâncias nocivas à saúde.		13.000 kg
89.	VAGEM	A)Características: curta, tipo extra AA, tamanho e coloração uniforme, livre de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte, livre de resíduos de fertilizantes de colheita recente.	1.200 kg

^{*}Valor unitário conforme média de orçamentos.



ANEXO 2: Lista de Endereços das Instituições Escolares do Município de Biguaçu

ESCOLAS MUNICIPAIS	ENDEREÇO	TELEFONES
EBM Celina Dias	Estrada Geral de Três Riachos – Limeira	3094-4155
EBM Fernando B. Viegas de Amorim	Loteamento Castelo – Jardim Janaína	3094-4149
EBM Manoel Roldão das Neves	Encruzilhada de Três Riachos, km 8 – Zona Rural	3094-4151
EBM Prof. Donato Alípio de Campos	Rua Treze de Maio, km 2 – Prado	3094-4153
GEM Célia Lisboa dos Santos	Morro da Boa Vista, km 2, nº 900	3094-4150
GEM Ruth Faria dos Reis	Morro da Bina – Próximo ao Motel Dallas	3094-4140
E.B.M. Olga de Andrade Borgonovo	Rua Belmira Mafra Vieira – Bom Viver	3094-4152
EIEF Taguató	Estrada Geral de Timbe - Fazenda Morro das Palhas	-
EIEF Fundamental Whera Tupã-		
Poli Toty Dja	Rod br, 101 - Dalmolin	-

CEIMS MUNICIPAIS	ENDEREÇO	TELEFONES
CEIM Algodão Doce	Rua Sete de Setembro, nº 305 – Centro	3094-4145
CEIM Dona Dorvalina	Rua Ângelo Petti s/n – Jd Marcos Antônio	3094-4148
CEIM Dona Lili	Rua Hermínio Silvy, s/n – Tijuquinhas	3094-4156
CEIM Dona Paulina	Rua João José Rodrigues, s/n – Centro	3094-4139
CEIM Dona Virgínia	Rua Treze de Maio, s/n – Prado	3094-4138
CEIM Profa. Páscoa R. Mendes	Rua Ildefonso Manoel Jacks, s/n	3094-4143
CEIM Prof ^a Lourdes Galliani	Trevo de Governador Celso Ramos	3094-4147
CEIM Jardim Janaína	Rua Portugal, s/n – Jardim Janaína	3094-4141
CEIM Lar Feliz	Rua Dr. Ismar Pedro Bez, nº 83 – Pedregal	3094-4146
CEIM Prof ^a . Lindóia M ^a de Souza Faria	Rua José Francisco Sodré, s/n – Praia João Rosa	3094-4137
CEIM Recanto Feliz	Rua João Paulo I, s/n – Fundos	3094-4142
CEIM São Tomaz de Aquino	ROD SC 408 KM 7	3094-4154
CEIM Cecília Alaíde de Carvalho Rosa	Rua Arcanjo Antônio Henrique, s/n – Jardim Janaina	3094-4144
Centro de Educação Infantil Municipal Cândido João de Aquino	Rua Ivo Tomaz Coelho, s/nº, cruzamento com a rua Alberto Muller, no bairro Vendaval.	3094-4167
Centro de Educação Infantil Municipal Ambiental Rural Zulmira da Silva Delanlho	Estrada Geral de Sorocaba de Fora.	3094-4166



CEIM Professora Jandira Faria de	Avenida Dona Santina C. da Silva – Bairro	
Amorim	Saudade - Biguaçu	-

CEIS CONVENIADOS	ENDEREÇO	TELEFONES
CEI Anjinho da Guarda	Rua José Francisco Sodré, nº 514	3243-4490
CEI Planeta Azul	Rua Júlio Theodoro Martins, nº 3668 – Fundos	3243-1793

O horário para a realização das entregas deverá ser das 8h às 12h e das 13h às 17h.



ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO

DECLARAMOS para fins de participação do procedimento licitatório PREGÃOELETRÔNICO nº 218/2022 do Fundo municipal de Saúde de Biguaçu, que a empresa atende não emprega menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre nem menores de 16 anos de idade, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, conforme disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal, emitido pela Delegacia Regional do Trabalho ou pelo próprio licitante.

Local e data

Identificação e assinatura do representante legal