



EDITAL DE LICITAÇÃO

MODALIDADE:	PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 026/2015 Regido pela Lei 10.520/2002, Lei Complementar nº. 123/2006, Decreto Municipal nº. 2.968/08, aplicando-se subsidiariamente no que couber a Lei 8.666/93 e suas alterações e demais legislações pertinentes.
DATA DE ABERTURA	Início de acolhimento de propostas dia 06/03/2015. Propostas recebidas até dia 19/03/2015 às 09:00 horas. Abertura das propostas eletrônicas dia 19/03/2015 às :0900 horas. Início da sessão de disputa de lances dia 19/03/2015 às 10:00 horas
OBJETO	Aquisição de gêneros alimentícios (arroz, achocolatado em pó, açúcar cristal e outros), para atender à Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos.
TIPO DA LICITAÇÃO	<ul style="list-style-type: none">• MENOR PREÇO POR LOTE
LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA	<ul style="list-style-type: none">• Endereço eletrônico: www.licitacoes-e.com.br
PROCESSO Nº	<ul style="list-style-type: none">• 51007263/2012
INTERESSADO	<ul style="list-style-type: none">• Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS
<p>O Edital poderá ser obtido gratuitamente no site da Prefeitura, no endereço www.goiania.go.gov.br ou na sede da Secretaria Municipal de Administração, em horário comercial, a partir da data de sua publicação mediante o recolhimento da taxa de R\$10,00 (dez reais), inerentes aos seus custos reprográficos, conforme dispõe o inciso III, do artigo 5º, da Lei 10.520/2002, que será paga em banco ou agências lotéricas, através do DUAM - Documento Único de Arrecadação Municipal ou ainda, através do provedor www.licitacoes-e.com.br.</p> <p>Informações adicionais podem ser obtidas junto, a Secretaria Municipal de Administração, Fone: (62) 3524-6320/6321 e-mail: semad@semad.goiania.go.gov.br</p>	



ÍNDICE

01- Do Objeto	03
02- Da Sessão Pública	03
03- Das Condições Gerais para Participação	03
04- Do Credenciamento	04
05- Da Conexão com o Sistema e do Envio das Propostas	04
06- Da Proposta de Preços	05
07- Da Abertura das Propostas e da Formulação dos Lances	06
08- Do Julgamento das Propostas	07
09- Da Habilitação	08
10- Da Impugnação do Ato Convocatório	11
11- Dos Recursos	11
12- Do Fornecimento/Nota de Empenho	11
13- Das Penalidades e das Sanções	13
14- Do Pagamento e do Reajuste	14
15- Dotação Orçamentária	15
16- Da Contratação	15
17- Fraude e Corrupção	16
18- Das Disposições Gerais	16
19- Do Foro	18
20- Anexo I - Termo de Referência (Especificações)	19
21- Anexo II - Minuta Contratual	67
22- Anexo III - Termo de Credenciamento (Modelo)	72
23- Anexo IV - Declaração de Habilitação (Modelo)	73
24- Anexo V - Carta Proposta (Modelo)	74
25- Anexo VI - Carta de Apresentação da Documentação	75
26- Anexo VII – Comprovante de Recibo do Edital	76



EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 026/2015 – PREFEITURA DE GOIÂNIA

O **MUNICÍPIO DE GOIÂNIA**, por intermédio da **Secretaria Municipal de Assistência Social**, doravante denominada **SEMAS**, por meio da Pregoeira Geral e demais Pregoeiros designados pelo **Decreto Municipal nº 289/2015**, bem como pelo titular da Pasta designado pelo **Decreto Municipal nº 152/2013**, tornam público aos interessados, que estará reunido no dia, hora e local discriminados na capa deste edital, a fim de receber, abrir e examinar propostas e documentações de empresas que pretendam participar do **Pregão Eletrônico nº 026/2015 - do tipo MENOR PREÇO POR LOTE**, conforme **processo nº 51007263/2012**, esclarecendo que a presente licitação e consequente contratação serão regidas de conformidade com as regras estipuladas na **Lei Federal n.º 10.520/2002, Lei Complementar nº. 123/2006, Decreto Municipal nº. 2.968/08**, aplicando-se, subsidiariamente, no que couber, a **Lei nº 8.666/93 com suas alterações e demais exigências deste Edital**.

1 - DO OBJETO

1.1 – Aquisição de gêneros alimentícios (arroz, achocolatado em pó, açúcar cristal e outros), para atender à Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos.

2 – DA SESSÃO PÚBLICA

2.1 - O provedor do sistema eletrônico para este pregão será o Banco do Brasil S/A, através do site www.licitacoes-e.com.br.

2.1.1 – Para melhor compreensão dos procedimentos, encontra-se disponível no site do Banco do Brasil S/A sob o link “Introdução às regras do jogo”, cartilha de orientação aos fornecedores.

2.2 - Não havendo expediente na data marcada ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na data prevista, 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 do Pregoeiro(a) em contrário, por motivo de força maior ou qualquer outro fator ou fato imprevisível;

2.3 - Na impossibilidade da conclusão dos trabalhos da sessão deste Pregão Eletrônico na mesma data de abertura, e em face de decisão do(a) Pregoeiro(a), deverá ser determinada a continuidade das atividades em dia(s) subsequente(s);

2.4 - Na realização do presente certame, serão observadas as seguintes datas e horários, tendo como referência o horário de Brasília-DF:

Início de acolhimento de propostas dia 06/03/2015.
Propostas recebidas até dia 19/03/2015 às 09 00 horas.
Abertura das propostas eletrônicas dia 19/03/2015 às 09:00 horas.
Início da sessão de disputa de lances dia 19/03/2015 às 10:00 horas.
Tempo normal de disputa de lances: a critério do (a) Pregoeiro (a).

3 - DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO

3.1 - Poderão participar do presente Pregão Eletrônico pessoas jurídicas que satisfaçam as exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos e que detenham atividade pertinente e compatível com o objeto deste Pregão.

3.2 - A participação na licitação importa total e irrestrita submissão dos proponentes às condições deste Edital.

3.3 - Cada licitante apresentar-se-á com apenas 01 (um) representante legal, o qual somente poderá representar uma empresa, devidamente munido de credencial e será o único admitido a intervir em todas as fases do procedimento licitatório, quer por escrito, quer oralmente, respondendo assim, para todos os efeitos, por seu representado.

3.4 - Nenhuma pessoa física, ainda que credenciada por procuração legal, poderá representar mais de um licitante.



3.5 - NÃO PODERÃO CONCORRER, DIRETA OU INDIRETAMENTE, NESTA LICITAÇÃO:

- 3.5.1** - Empresas em estado de falência, concordata ou em processo de recuperação judicial, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;
- 3.5.2** - Empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade (Art.87, IV da Lei nº. 8.666/93), e caso participe do processo licitatório estará sujeita às penalidades previstas no art. 97, parágrafo único da Lei 8.666/93;
- 3.5.3** - Empresas que não atendam as exigências deste Edital;
- 3.5.4** - Quaisquer servidores públicos vinculados ao órgão promotor da licitação, bem assim a empresa ou instituição que tenha em seu quadro societário, dirigente ou responsável técnico que seja também servidor público vinculado.

4 – DO CREDENCIAMENTO

- 4.1** - Somente poderão participar deste pregão eletrônico os licitantes devidamente credenciados junto ao provedor do Sistema na página eletrônica www.licitacoes-e.com.br, **devendo o credenciamento ser realizado no prazo de até 03 (três) dias úteis antes da data da abertura da sessão.**
- 4.2** - O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.
 - 4.2.1** - O licitante deverá dirigir-se ao provedor do sistema e solicitar seu registro, fornecendo todos os documentos que forem por ele solicitados.
- 4.3** - O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido de senha, ainda que por terceiros.
- 4.4** - A perda da senha ou a quebra do sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema, para imediato bloqueio de acesso.
- 4.5** - O credenciamento do licitante junto ao provedor do sistema implica na presunção de sua capacidade técnica para realização das operações inerentes ao pregão eletrônico.
- 4.6** - O licitante que se enquadrar como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá declarar, no momento de inserção de sua proposta, junto ao sistema eletrônico, que cumpre os requisitos previstos na Lei Complementar nº. 123/2006, em especial quanto ao seu art. 3º.

5- DA CONEXÃO COM O SISTEMA E DO ENVIO DAS PROPOSTAS

- 5.1** - Observado o disposto nos itens 3 e 4 deste edital, a participação neste pregão eletrônico dar-se-á por meio da conexão do licitante ao sistema eletrônico, pela digitação de sua senha privativa e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico www.licitacoes-e.com.br, no período compreendido entre a data de início e de encerramento do acolhimento das propostas, conforme item 2.4 deste edital.
- 5.2** - O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 5.3** - Como requisito para a participação no pregão eletrônico, o licitante deverá manifestar, sob as penas da lei, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste edital.
- 5.4** - Aos licitantes incumbirão, ainda, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.



5.5 - No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retomando o(a) Pregoeiro(a), quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

5.6 - Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensão e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, através de aviso inserto em campo próprio do sistema eletrônico, divulgando data e hora para a reabertura da sessão, obrigando-se os interessados a consultá-la para obtenção das informações prestadas.

6 - DA PROPOSTA DE PREÇOS

6.1 - A **Proposta Eletrônica de Preços** deverá ser oferecida no sistema eletrônico considerando as especificações detalhadas do objeto no Termo de Referência do Edital - ANEXO I.

6.1.1 - Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

6.1.2 - A **Proposta Eletrônica de Preços** deverá ser enviada exclusivamente por meio eletrônico, o valor expresso em moeda corrente nacional, admitindo-se após a vírgula somente 02 (duas) casas decimais, discriminado em algarismo arábico, considerando inclusos no preço as condições estabelecidas no Anexo I – Termo de Referência deste Edital, os valores dos impostos, taxas, transporte, carga e descarga, encargos sociais e trabalhistas, e outras despesas, se houver, para o fiel atendimento do objeto. Custos omitidos na proposta serão considerados como inclusos na proposta, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer outro título, devendo o objeto ser fornecido sem ônus adicionais.

6.1.2.1 - No campo **VALOR TOTAL DO LOTE**, disponível dentro na opção OFERECER PROPOSTAS, constante do site www.licitacoes-e.com.br deverá ser preenchido com o valor **UNITÁRIO da unidade de medida** correspondente ao item constante do lote.

6.2 - O prazo de validade da proposta de preços não será inferior a 90 (noventa) dias consecutivos, a contar da data de abertura da mesma.

6.3 - A **Proposta de Preço, em sua forma impressa, conforme Anexo V**, deverá ser apresentada somente pela licitante vencedora da fase de lances/negociação, com as seguintes exigências:

6.3.1 - A Proposta de Preços, deverá ser apresentada preferencialmente em 02 (duas) vias, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, impressa ou digitada em papel timbrado do proponente, redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, devidamente datada e assinada na última folha por diretor, sócio ou representante legal da proponente, podendo as demais serem apenas rubricadas, contendo:

6.3.1.1 - **Nome ou razão social, endereço completo, telefone e endereço eletrônico (e-mail), para contato, e número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, no Ministério da Fazenda;**

6.3.1.2 - Nome e número do Banco, Agência, Localidade e Conta Corrente em que deverá ser efetivado o crédito, caso lhe seja adjudicado o objeto;

6.3.1.3 - A proposta deverá conter as especificações detalhadas dos produtos, **a marca**, e demais elementos pertinentes, com valor expresso em moeda corrente nacional, admitindo-se após a vírgula somente 02 (duas) casas decimais, discriminado em algarismo arábico, inclusos no preço os valores dos impostos, taxas, transporte, carga e descarga, encargos sociais e trabalhistas, e outras despesas, se houver, para o fiel atendimento do objeto. Custos omitidos na proposta serão considerados como inclusos na proposta, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer outro título, devendo o objeto ser fornecido sem ônus adicionais. A proposta deverá conter todos os seus elementos constitutivos, para que seja verificada a compatibilidade com as especificações do ANEXO I.

6.3.1.4 - A proposta deverá conter as informações e declarações conforme **ANEXO V**, deste Edital;

6.3.1.5 - **DECLARAÇÃO** do prazo de validade da proposta não inferior a 90 (noventa) dias



consecutivos, a contar da data de abertura da mesma.

6.3.1.5.1 - Caso o prazo de que trata o item 6.3.1.5, não esteja expressamente indicado na proposta, o mesmo será considerado como aceito para efeito de julgamento.

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

6.3.1.6 - Não será aceito produto divergente do estabelecido no Termo de Referência – Anexo I do Edital, sob pena de desclassificação da proposta e, ainda, das sanções cabíveis no item 13 do Edital.

- 6.4** - A omissão de qualquer despesa necessária à perfeita execução do objeto desta **Licitação** será interpretada como não existente ou inclusa nos preços, não podendo o licitante pleitear acréscimo após a apresentação das propostas.
- 6.5** - A apresentação da proposta pela licitante implica na declaração de conhecimento e aceitação de todas as condições da presente licitação.
- 6.6** - A proposta escrita deverá obedecer às especificações e condições mínimas constantes do Termo de Referência - Anexo I, bem como demais informações necessárias ao perfeito entendimento do conteúdo da proposta. Nos casos de omissões de especificações na proposta será interpretado que o objeto ofertado atende as especificações solicitadas no Edital.
- 6.7** - Após a finalização da fase de lances, não caberá desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo(a) Pregoeiro (a).
- 6.8** - Os licitantes arcarão integralmente com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, independente do resultado do procedimento licitatório.
- 6.9** – É de responsabilidade da licitante, o acompanhamento diário da licitação no sistema eletrônico, no que se refere às informações deixadas pelo (a) Pregoeiro (a) nos campos “CHAT MENSAGEM” do lote, “CONSULTAR MENSAGENS” e em “DOCUMENTOS”, até a ADJUDICAÇÃO do certame.
- 6.10** – **O não atendimento do item 6.1, 6.2 e seus subitens acarretará a desclassificação da proposta ofertada pela licitante. Tal dispositivo aplica-se, inclusive, quanto à exigência de declarações.**

7 - DA ABERTURA DAS PROPOSTAS E DA FORMULAÇÃO DE LANCES

- 7.1** - A partir do horário previsto no item 2.4 deste Edital, terá início a sessão de abertura do Pregão Eletrônico, ficando os licitantes no aguardo do término da análise da conformidade das propostas e início da disputa de preços, quando poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.
- 7.2** - Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado as suas regras de aceitação.
- 7.2.1** – Os lances deverão ser oferecidos pelo valor **UNITÁRIO da unidade de medida** correspondente ao item constante do lote.
- 7.3** - Só serão aceito os lances cujos valores forem inferiores ao último ofertado pelo próprio licitante e registrado no sistema. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.4** - Durante o transcurso da sessão pública os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do detentor do lance.
- 7.5** - A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico aos licitantes, após o que transcorrerá período de até trinta minutos, aleatoriamente determinado também pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.



- 7.6** - Caso não sejam apresentados lances, verificar-se-á a aceitabilidade da proposta de menor valor, considerando-se o valor estimado para a contratação.

8 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- 8.1** - No julgamento das propostas considerar-se-á vencedora aquela que, tendo sido aceita, estiver de acordo com os termos deste Edital e seus Anexos e ofertar **MENOR PREÇO POR LOTE**, para fornecimento dos produtos nas condições previstas no **Termo de Referência - Anexo I**.
- 8.2** - O sistema eletrônico informará o licitante detentor da proposta ou do lance de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após verificação de empate ficto, nos termos do item 8.3 deste Edital, cabendo decisão, pelo (a) Pregoeiro (a), acerca da aceitação do menor lance ofertado e, ainda, negociação visando à redução do valor.
- 8.3** - Havendo empate no momento do julgamento das propostas será assegurada às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte preferência na contratação, caso a proposta de menor preço tenha sido apresentada por empresa que não detenha tal condição.
- 8.3.1** - Para efeito da verificação da existência de empate, no caso das microempresas ou das empresas de pequeno porte, serão consideradas as propostas por estas apresentadas iguais ou superiores em até 5% àquela mais bem classificada.
- 8.3.2** - Havendo empate, proceder-se-á da seguinte forma:
- 8.3.2.1** - A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar proposta de preço inferior àquela vencedora do certame no prazo máximo de 5 (cinco) minutos, após o encerramento da fase de lances, sob pena de preclusão.
- 8.3.2.2** - Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte, que se apresente neste caso, abdique desse direito ou não venha a ser contratada, serão convocadas, na ordem classificatória, as demais que se enquadrem na mesma hipótese, para o exercício de igual direito.
- 8.3.2.3** - Na situação de empate na forma antes prevista, inexistindo oferta de lances e existindo equivalência nos valores apresentados por mais de uma microempresa ou empresa de pequeno porte, o sistema identificará aquela que primeiro inseriu sua proposta, de modo a possibilitar que esta usufrua da prerrogativa de apresentar oferta inferior à melhor classificada.
- 8.3.2.4** - Caso nenhuma microempresa ou empresa de pequeno porte venha a ser contratada pelo critério de desempate, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.
- 8.4** - Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente que descumprir sua proposta às penalidades constantes do item **13** deste Edital;
- 8.4.1** - Após a fase de negociação, o(a) Pregoeiro(a) examinará a aceitabilidade da oferta de menor valor, decidindo motivadamente a respeito.
- 8.4.2** - O critério de aceitabilidade do preço ofertado levará em conta ainda o disposto no art. 48 e incisos da Lei nº 8.666/93 (conf. item 8.7 do presente instrumento).
- 8.5** - Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o (a) Pregoeiro (a) examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.
- 8.5.1** - Ocorrendo a situação a que se refere o subitem 8.5 deste Edital, o (a) Pregoeiro (a) poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço.
- 8.6** - Sendo aceitável a oferta, será verificado o atendimento das condições habilitatórias da licitante que a tiver formulado, com base na documentação e proposta apresentada.



- 8.7** - Serão desclassificadas as propostas que apresentem preços excessivos ao limite estabelecido, após fase de lances e/ou negociações, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato, conforme disposto no art. 48, II, da Lei nº 8.666/93.
- 8.8** - Constatado o pleno atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital e seus Anexos, será declarada pelo (a) Pregoeiro (a) a vencedora do certame, sendo-lhe adjudicado o objeto;
- 8.9** - A critério do Pregoeiro (a), poderão ser relevados erros ou omissões formais de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas.
- 8.10** - O sistema gerará ata circunstanciada, da sessão, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes, que estará disponível para consulta no endereço eletrônico www.licitacoes-e.com.br, bem como www.goiania.go.gov.br e/ou afixado no quadro próprio de avisos dos procedimentos licitatórios da SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, para intimação e conhecimento dos interessados.

9- DA HABILITAÇÃO

- 9.1** - Efetuados os procedimentos previstos no item 8 do Edital, o licitante detentor da proposta ou do lance de menor valor deverá protocolar a proposta e os documentos para classificação e habilitação do vencedor do certame, em até **03 (três) dias úteis**, para a Secretaria Municipal de Administração, **no endereço descrito no item 18.18** do Edital, o qual deverá ser apresentado fechado de forma indevassável e rubricado no fecho, contendo os seguintes dizeres:

PREFEITURA DE GOIÂNIA - SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 026/2015
ENVELOPE: PROPOSTA DE PREÇOS e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
DATA DE ABERTURA:
HORÁRIO:
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE:
CNPJ N.º.....

- 9.1.1** - Os documentos relativos à proposta e à habilitação deverão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia, devidamente autenticados por cartório competente, ou por membro da equipe de apoio do Pregão Eletrônico, ou servidor público de outro órgão da administração, ou, ainda, por publicação em órgão de imprensa oficial.
- 9.1.1.1** - Para os documentos disponibilizados pela Internet e cuja autenticidade poderá ser verificada via consulta no *site* correspondente, pelo (a) Pregoeiro (a) ou sua equipe de apoio, serão aceitas cópias simples.
- 9.2** - O licitante detentor de menor preço deverá apresentar nas condições exigidas neste certame a seguinte documentação:
- 9.2.1** - **Cópia da cédula de identidade ou outro documento oficial de identificação com fotografia** do representante legal da empresa licitante (diretor, sócio, superintendente ou procurador estabelecido).
- 9.2.2** - **Instrumento público de procuração**, emitido por Cartório competente, **ou Instrumento de mandato particular** (modelo apresentado no Anexo IV), assinada pelo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa licitante que comprovem poderes para que a pessoa credenciada possa manifestar-se em seu nome em qualquer fase deste Pregão com firma reconhecida em cartório. Neste ato, será examinado por meio do contrato/estatuto social ou procuração, se o outorgante tem poderes para fazê-lo.
- 9.2.3** - **Declaração formal da firma licitante**, exigida pelo inciso VII, Art. 4º da Lei federal nº 10.520/02, assinada por diretor, sócio ou representante da empresa licitante com poderes devidamente comprovado para tal investidura, contendo informações e declarações conforme **ANEXO III** deste Edital;
- 9.2.4** - **CERTIDÃO EXPEDIDA PELA JUNTA COMERCIAL**, comprovando a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, com data de emissão não superior a 90 (noventa)



dias consecutivos de antecedência da data prevista para apresentação das propostas, segundo disposição do art. 8º da Instrução Normativa do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DNRC nº 103 de 30.04.2007.

9.3 - RELATIVAMENTE À HABILITAÇÃO JURÍDICA:

9.3.1 - Registro comercial, para empresa individual;

9.3.2 - Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, para as sociedades empresariais e no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos comprobatórios de eleição de seus administradores e/ou a publicação no Diário Oficial dos referidos documentos;

9.3.3 - Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova do registro de ata de eleição da diretoria em exercício (Registro Civil das pessoas Jurídicas) de investidura ou nomeação da diretoria em exercício;

9.3.4 - Decreto de autorização, devidamente publicado, 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.

9.4 - RELATIVAMENTE À REGULARIDADE FISCAL:

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

9.4.2 - Prova de Regularidade relativa ao FGTS, por meio de Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal (www.caixa.gov.br) ou do documento denominado "Situação de Regularidade do Empregador", com prazo de validade em vigor na data marcada para abertura dos envelopes e processamento do Pregão;

9.4.3 - Prova de Regularidade relativa Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, por meio de Certidão Negativa de Débitos (CND) relativos aos Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União; expedida nos sites www.receita.fazenda.gov.br ou www.pgfn.fazenda.gov.br. Conforme Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 1.751, de 02 de outubro de 2014;

9.4.4 - Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual, por meio de Certidão Negativa de Débito em relação a tributos estaduais (ICMS), expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da licitante;

9.4.5 - Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal, por meio de Certidão Negativa de Débito em relação a tributos Municipais (ISS), expedida pela Prefeitura do domicílio ou sede da licitante;

9.4.6 - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, por meio de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br/certidao), conforme Lei nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470/2011.

9.5 - RELATIVAMENTE À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

9.5.1 - **Certidão Negativa de Falência, Concordata ou Recuperação Judicial** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

9.6 - RELATIVAMENTE À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

9.6.1 - **Apresentar atestado(s) de capacidade técnica**, que comprove já haver a licitante, fornecido o produto pertinente ao objeto desta licitação, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado;

9.6.1.1 - Os atestados de capacidade técnica deverão conter expressamente o prazo de execução, identificação do signatário, data de emissão e ainda serem apresentados em papel timbrado da empresa/órgão declarante.

9.6.1.2 - Não será aceita a comprovação de aptidão de que trata estes itens, através de documento emitido pela própria licitante ou por empresa do mesmo grupo.



- 9.6.2 – Certificado, Declaração ou Alvará Sanitário**, emitido pelo órgão competente, que comprove que a empresa licitante foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal – SIF, do Ministério da Agricultura, no prazo estabelecido oficialmente, demonstrando que a empresa está apta para o seu funcionamento regular e comercialização do produto pertinente ao objeto da licitação.
- 9.6.3 - Declaração**, da empresa licitante, **de que será apresentado, no ato da assinatura do contrato, comprovação de propriedade por Certificado de Registro e Licenciamento de Veículo ou Contrato de Prestação de Serviço de Transporte ou de Locação de Veículo**, no mínimo de 01 (um) veículo para entrega dos gêneros alimentícios, em condições adequadas de transporte do objeto desta licitação, de modo a garantir proteção contra contaminações e deteriorações, **acompanhado do “Certificado de Vistoria de Veículos”**, expedido pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal ou Estadual de Saúde.
- 9.6.4 - Carta de Apresentação da documentação da licitante**, assinada por diretor, sócio ou representante da empresa licitante, com poderes para tal investidura devidamente comprovada, contendo informações e declarações conforme Erro! Fonte de referência não encontrada. deste edital.
- 9.7 - Quando da apresentação da documentação se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz;**
- 9.7.1 -** Se a licitante for a filial, todos os documentos deverão ser apresentados em nome e com o CNPJ da filial e, dentre estes, os documentos dos itens 9.4.2 e 9.4.3 que em razão da centralização e certidão conjunta, deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz que abrangerá todas as suas filiais;
- 9.7.2 -** Se a licitante for a matriz e a fornecedora do objeto a filial, os documentos deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz e da filial, simultaneamente, salvo os documentos dos itens 9.4.2 e 9.4.3 que em razão da centralização e certidão conjunta deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz que abrangerá todas as suas filiais.
- 9.8 - As certidões apresentadas com a validade expirada acarretarão a inabilitação do proponente salvo o disposto na Lei Complementar n.º 123/2006.** As Certidões que não possuírem prazo de validade, somente serão aceitas com data de emissão não superior a **60 (sessenta) dias** consecutivos de antecedência da data prevista para apresentação das propostas.
- 9.9 - A licitante que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, exigida para o certame, ficará sujeita a penalidade de impedimento de contratação e de licitar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e de descredenciamento no cadastro de fornecedores deste Município pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital, contrato e das demais cominações, segundo disposição do item 13 deste instrumento.**
- 9.10 -** Recebida a documentação da empresa que teve sua proposta classificada, o (a) Pregoeiro (a) e Equipe de Apoio fará a análise frente às exigências do edital, podendo inabilitar a empresa que não atender às exigências acima.
- 9.11 - A licitante devidamente enquadrada como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) em conformidade com a Lei Complementar nº 123/06 deverá apresentar os documentos relativos a regularidade fiscal, ainda que existam pendências.**
- 9.11.1 -** Será concedido à licitante vencedora, enquadrada no caput deste item, após a apresentação da documentação na Secretaria Municipal de Administração ou após a notificação à empresa por parte do Pregoeiro (a) através de meio eletrônico, o prazo **de 05 (cinco) dias úteis**, para a regularização das pendências, prorrogáveis uma única vez, por igual período a critério do Pregoeiro (a) e, desde que solicitado, por escrito, pela licitante.
- 9.11.2 -** As Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, conforme exigido no Edital, mesmo que esta apresente alguma restrição, na forma do Art. 43, da Lei complementar nº. 123/06.



9.11.3 - Havendo alguma restrição na regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, para regularização das pendências, prorrogáveis por igual período, a critério do (a) Pregoeiro (a), desde que solicitado por escrito pela licitante.

9.11.4 - A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81, da Lei nº. 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

9.12 - Não serão aceitos pelo(a) pregoeiro(a) “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

10 - DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

10.1 - Até 02 (dois) dias úteis anteriores à data da sessão pública fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do Pregão Eletrônico, protocolizando a peça impugnatória no endereço discriminado no subitem **18.18** deste Edital;

10.1.1 - Não será admitida a impugnação do Edital por intermédio de cópia não autenticada, fac-símile ou via *e-mail*.

10.2 - Caberá ao(a) Pregoeiro(a) decidir sobre o pedido de impugnação do Edital no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

10.3 - Acolhido o pedido de impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, caso a alteração implique na formulação da proposta.

11- DOS RECURSOS

11.1 - Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, motivadamente, manifestar a intenção de recorrer contra decisões do(a) Pregoeiro(a), registrando a síntese das suas razões em campo próprio do sistema eletrônico.

11.1.1 - Declarado o vencedor o sistema disponibilizará a opção “acolhimento de recursos” por **um período de 24 (vinte e quatro) horas** para que a licitante faça sua manifestação.

11.1.2 - As razões recursais originais deverão ser enviadas, **em até 03 (três) dias úteis** a contar do encerramento do prazo para manifestação da intenção de interpor recurso no sistema do Banco do Brasil, devendo estar acompanhados de documento que comprove a representatividade de quem assina o recurso. O recurso deverá ser dirigido ao(a) Pregoeiro(a) e protocolado na sede da **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, no endereço descrito no subitem 18.18.**

11.1.3 - Não será admitida apresentação das razões de recursos, por intermédio de cópia não autenticada, *fac-símile* ou via *e-mail*.

11.1.4 - Os demais licitantes ficam, desde logo, intimados para, querendo, apresentar contra-razões em **até 03 (três) dias úteis** a contar do encerramento do prazo previsto no subitem 11.1.2, sendo-lhes assegurada vista imediata aos autos.

11.2 - A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso e consequentemente haverá a adjudicação do objeto da licitação pelo (a) Pregoeiro (a) ao vencedor;

11.3 - O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.4 - Recebido o recurso, o(a) Pregoeiro(a) prestará informações.

11.4.1 - Decidido(s) o(s) recurso(s) interposto(s), e constatado a regularidade dos atos praticados, o(a) Pregoeiro(a) adjudicará o objeto ao licitante vencedor e encaminhará o procedimento à autoridade competente para homologação.

11.5 - Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, na **Secretaria Municipal de Administração**.

12- DO FORNECIMENTO/NOTA DE EMPENHO



- 12.1** - As obrigações decorrentes desta licitação a serem firmadas entre a **Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS** e a proponente vencedora serão formalizadas por meio de Nota de Empenho e/ou instrumento equivalente, observando as condições estabelecidas neste Instrumento, legislação vigente e na proposta vencedora.
- 12.2** - O prazo para a retirada da Nota de Empenho/ Ordem de Fornecimento será de até 05 (cinco) dias úteis, contados da convocação da licitante.
- 12.3** - Todo produto entregue, deverá conter, validade e/ou garantia, quando da emissão da Nota Fiscal.
- 12.4** - Quando da entrega dos produtos, caso haja dúvidas em relação às especificações e normas, a **Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS** poderá solicitar da adjudicatária a apresentação de esclarecimentos pertinentes ao objeto licitado, comprovando que ela atende todas as exigências legais e especificações solicitadas no Edital.
- 12.5** - Os produtos deverão ser entregues de acordo com o Anexo I – Termo de Referência e disposições estabelecidas pela **Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS**.
- 12.5.1** - O prazo de entrega somente poderá ser prorrogado em caso de força maior, devidamente comprovado pela empresa vencedora, por escrito, até 24 (vinte e quatro) horas antes da data fixada para a entrega.
- 12.5.2** - A comprovação da força maior, a que alude o item anterior, não eximirá a empresa vencedora da obrigação de ressarcir a **Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS** o valor correspondente aos custos que vier a ter para suprir as necessidades administrativas de suas unidades, até o recebimento dos respectivos produtos.
- 12.6** - Correrá por conta da vencedora as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, e ainda todas as despesas que diretamente ou indiretamente incidirem no fornecimento dos produtos.
- 12.7** - Os produtos deverão ser fornecidos de forma a atender as necessidades da **Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS** e permitir imediata utilização dos mesmos, correndo por conta da empresa vencedora os custos correspondentes.
- 12.8** - Os produtos serão recusados pela **Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS** nos seguintes casos:
- a) Se entregues em desacordo com as especificações indicadas no Anexo I Termo de Referência.
 - b) Se apresentarem defeitos, avarias decorrentes de fabricação e outras irregularidades observadas no ato da recepção.
 - c) Quando se tratar de produtos de origem estrangeira e não estiverem acompanhados das informações de orientação ao usuário escritas em língua portuguesa.
- 12.9** - Em qualquer caso de recusa, a empresa vencedora terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para providenciar a substituição correspondente, sob pena de incidir nas sanções administrativas previstas neste Edital e de ressarcir a **Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS** custos decorrentes do atraso, na forma do disposto neste instrumento convocatório.
- 12.10** - No caso previsto no item anterior, em sendo recusados os produtos pela segunda vez, a **Secretaria** poderá cancelar a Nota de Empenho referente aos mesmos, sendo facultado a **Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS** a convocação da empresa classificada na ordem subsequente para efetuar o fornecimento do material não aprovado e não recebido definitivamente.
- 12.11** - Os produtos fornecidos deverão conter prazo de validade, devendo a empresa vencedora reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de produtos empregado, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, os que forem considerados inadequados às especificações, ou que tenham sofrido danos ou avarias no transporte ou descarga, que comprometam o seu uso regular e adequado.



- 12.12** - No caso de substituição dos produtos, as novas unidades terão os mesmos **prazos de garantia/validade** originalmente dados aos substituídos, a contar da data em que ocorrer a substituição.
- 12.13** - Em caso de demora na substituição dos produtos que apresentaram qualquer irregularidade, a **Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS** poderá promover a aquisição dos quantitativos necessários para o atendimento de suas necessidades, cobrando da empresa vencedora os custos correspondentes, sem prejuízo das sanções administrativas previstas neste Edital e na legislação vigente.
- 12.14** - Em conformidade com os artigos 73 e 76 da Lei n.º 8.666/93, mediante recibo, o objeto deste Edital será recebido:
- I - Provisoriamente**, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com a especificação;
 - II - Definitivamente**, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação.
- 12.14.1** - Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os produtos foram entregues em desacordo com a proposta, com defeito, fora da especificação ou incompletos, após a notificação por escrito à adjudicatária serão interrompidos os prazos de recebimento e suspenso o pagamento, até que sanada a situação.
- 12.14.2** - O recebimento provisório ou definitivo não exime a responsabilidade da adjudicatária a *posteriori*. Deverão ser substituídos os produtos que, eventualmente, não atenderem as especificações do Edital.

13- DAS PENALIDADES E DAS SANÇÕES

- 13.1** - O atraso injustificado na entrega dos produtos sujeitará o **LICITANTE VENCEDOR** à advertência e multa de mora de 0,5% (meio por cento) sobre o valor adjudicado.
- 13.1.1** - A multa a que se alude o item 13.1 não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas na Lei n° 10.520/02 e Lei n° 8.666/93.
- 13.2** – Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao LICITANTE VENCEDOR as seguintes sanções:
- I** – Advertência;
 - II** - Multa de até **2% (dois por cento)** sobre o valor adjudicado;
 - III** – Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
 - IV** – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de 02 (dois) anos.
- 13.2.1** - As sanções previstas nos incisos I, III e IV poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.
- 13.3** – Em conformidade com o artigo 7º da Lei n° 10.520/2002 - Ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e será descredenciado no cadastro de fornecedores deste Município pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e no contrato e das demais cominações legais o licitante que:
- 13.3.1** - Convocado dentro do prazo de validade da proposta não celebrar o contrato;
 - 13.3.2** - Deixar de entregar documentação exigida para o certame dentro do prazo estabelecido no Edital, considerando, também, como documentação a proposta ajustada;



- 13.3.3 - Apresentar documentação falsa exigida para o certame;
 - 13.3.4 - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;
 - 13.3.5 - Ensejar retardamento da execução de seu objeto;
 - 13.3.6 - Não mantiver a proposta;
 - 13.3.7 - Falhar ou fraudar na execução do contrato.
- 13.4 - Pelo descumprimento das demais obrigações assumidas, a licitante estará sujeita às penalidades previstas na Lei nº. 8.666/1993 e demais legislações aplicáveis à espécie.
- 13.5 - Por infração a quaisquer outras cláusulas contratuais, será aplicada multa de até 2% (dois por cento) sobre o valor total do Contrato atualizado, cumuláveis com as demais sanções, inclusive rescisão contratual, se for o caso.
- 13.6 - Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado da primeira parcela do valor a que fizer jus, observadas as previsões legais. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da Contratada, o valor devido será cobrado administrativamente e/ou inscrito como Dívida Ativa do Município de Goiânia e cobrado judicialmente.
- 13.7 - Para garantir o fiel pagamento da multa, reserva-se o direito de reter o valor contra qualquer crédito gerado pela **CONTRATADA**, independentemente de notificação judicial ou extrajudicial.

14 – DO PAGAMENTO E DO REAJUSTE

- 14.1 - As faturas, devidamente atestadas pela **Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS** serão pagas, via Ordem de Pagamento, até o 30º (Trigésimo) dia do mês subsequente ao vencido, após a quitação de eventuais multas que tenham sido impostas à licitante vencedora.
- 14.2- O pagamento só será efetuado mediante certidões de regularidade da licitante vencedora - CND do INSS, FGTS;
- 14.2.1 - Em caso de irregularidade fiscal, a **Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS** notificará a empresa vencedora para que sejam sanadas as pendências no prazo de 05 (cinco) dias, prorrogáveis por igual período. Findo este prazo sem que haja a regularização por parte da empresa vencedora, ou apresentação de defesa aceita pela **Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS**, estes fatos, isoladamente ou em conjunto, caracterizarão descumprimento de cláusula do edital, e estará o contrato e/ou outro documento equivalente passível de rescisão e a adjudicatária sujeitas às sanções administrativas previstas neste Edital.
- 14.3 - Na ocorrência de rejeição da Nota Fiscal, motivada por erro ou incorreções, o prazo estipulado no item 14.1, passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação.
- 14.3.1 - A devolução de fatura não aprovada pela **Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS** não servirá de motivo para que a ADJUDICATÁRIA suspenda o fornecimento dos produtos ou deixe de efetuar o pagamento devido a seus empregados;
- 14.4 - A(s) nota(s) fiscal (is) será (ao) conferida(s) e atestada(s) pelo responsável designado para o acompanhamento e recebimento dos produtos.
- 14.5 - O pagamento a ser efetuado à empresa adjudicatária deverá obedecer à ordem cronológica de exigibilidade das obrigações estabelecidas pela **Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS**, de acordo com o disposto no artigo 5º caput da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.
- 14.6 - A **Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS** poderá sustar o pagamento de qualquer fatura apresentada pela ADJUDICATÁRIA, no todo ou em parte, nos seguintes casos:
- 14.6.1 - Descumprimento de obrigação relacionada com os objetos contratados;
 - 14.6.2 - Débito da ADJUDICATÁRIA com a **Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS** proveniente da execução do contrato decorrente desta licitação;



- 14.6.3** - Não cumprimento das obrigações hipótese em que o pagamento ficará retido até que a ADJUDUCATÁRIA atenda à cláusula infringida;
- 14.6.4** - Obrigações da ADJUDICATÁRIA com terceiros que, eventualmente, possam prejudicar a **Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS**;
- 14.6.5** - Paralisação dos objetos por culpa da ADJUDICATÁRIA.
- 14.7** - Ocorrendo atraso no pagamento a Adjudicatária fará jus a juros de mora de 0,5% ao mês *pro rata die*, da data de vencimento da obrigação até a do efetivo pagamento.
- 14.8** - Os preços praticados serão fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses, contados a partir da data da proposta, nos termos da Lei 10.192/01.

15- DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 15.1** - As despesas decorrentes da presente licitação correrão à conta de **Dotação Orçamentária do ano de 2015**.

16 – DA CONTRATAÇÃO

- 16.1** - A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante assinatura de contrato, cuja minuta constitui o **Anexo II** do presente ato convocatório.
- 16.2** - O contrato a ser celebrado entrará em vigor na data de sua assinatura e expirará **12 (doze) meses** após o recebimento da primeira Ordem de Fornecimento.
- 16.3** - O Contrato deverá ser assinado pela licitante adjudicatária, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da comunicação formal, podendo ser prorrogado, em conformidade com o disposto no § 1º, do artigo 64, da Lei federal nº 8.666/93.
- 16.4** - A Adjudicatária que se recusar a assinar o Contrato, não aceitar ou não retirar o mesmo no prazo e condições estabelecidas, sem nenhum motivo relevante, ficará sujeita à aplicação das penalidades descritas no item **13** deste Edital.
- 16.5** - Se, por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito da Adjudicatária perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.
- 16.5.1** - Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a Adjudicatária será notificada para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade em relação ao FGTS e o INSS, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.
- 16.5.2** - A empresa deverá manter durante todo fornecimento do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 16.6** - Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o item **16.5**, ou se recusar a assinar o Contrato, serão convocadas as demais licitantes classificadas com vistas à celebração do contrato.
- 16.7** - No ato da assinatura do Contrato a Adjudicatária deverá:
- 16.7.1** - Comprovar poderes para o signatário assinar contratos, mediante Ata de Eleição da última Diretoria ou Contrato Social, e ainda no caso de procurador, além desses documentos, Procuração registrada em Cartório.
- 16.7.2** – Apresentar Alvará de localização e funcionamento emitido pelo município do domicílio do licitante.
- 16.7.3** - Propriedade, através de cópia do **CERTIFICADO DE REGISTRO E LICENCIAMENTO de no mínimo 01 (um) veículo**, em nome da licitante vencedora, com condições adequadas de



transporte do objeto desta licitação, de modo a garantir proteção contra contaminações e deteriorações.

16.7.3.1 - O referido veículo deverá possuir '**Certificado de Vistoria de Veículos**' **apropriados para transporte do objeto licitado**, expedido pelo Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal ou Estadual de Saúde.

16.7.3.2 - Se a licitante apresentar veículo(s) de terceiro, deverá anexar contrato(s) de prestação de serviço de transporte ou de locação de veículo, firmado entre o(s) proprietário(s) do(s) veículo(s) e a licitante, devidamente registrado(s) ou com firma reconhecida em Cartório Público e com Certificado de Inspeção dos referidos Veículos contratados, nos termos do item acima.

17- FRAUDE E CORRUPÇÃO

17.1 - Os licitantes deverão observar os mais altos padrões éticos durante o processo licitatório e a execução do objeto, responsabilizando-se pela veracidade das informações e documentações apresentadas no processo, estando sujeitos às sanções previstas na legislação brasileira.

18 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1 - Fica assegurado à Autoridade competente o direito de:

18.1.1 - Adiar a data de abertura da presente Licitação, dando publicidade aos atos mediante publicação na imprensa oficial e jornal de grande circulação no Município, antes da data inicialmente marcada, ou em ocasiões supervenientes ou de caso fortuito;

18.1.2 - Revogar, por intermédio da autoridade competente, por razões de interesse público derivado de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta e anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, sem que caiba direito de qualquer indenização;

18.1.3 - Alterar as condições deste Edital, fixando novo prazo, não inferior a 08 (oito) dias úteis, para a abertura das propostas, a contar da publicação das alterações, caso estas impliquem em modificações da proposta ou dos documentos de habilitação, nos termos do § 4º, art. 21 da Lei 8.666/93;

18.1.4 - Inabilitar o licitante, até a assinatura da nota de empenho e/ou outro documento equivalente, por despacho fundamentado, sem direito a indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se vier a ter conhecimento de fato ou circunstância anterior ou posterior ao julgamento da licitação que desabone a habilitação jurídica, as qualificações técnica e econômico-financeira e a regularidade fiscal do licitante. Neste caso, o (a) Pregoeiro (a) convocará os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, restabelecendo a sessão para negociar diretamente com o Proponente melhor classificado e posterior conferência de sua proposta forma, sendo declarado vencedor e a ele será adjudicado o objeto deste Pregão Eletrônico, podendo apresentar o(s) documento(s) que vencer (em) seu prazo de validade após o julgamento da licitação;

18.2 - Os produtos deverão ser fornecidos rigorosamente dentro das especificações estabelecidas neste Edital e seus Anexos, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa, com a aplicação das penalidades contratuais.

18.3 - Considerando o disposto no art. 195, § 3º da Constituição Federal, de 05.10.1988 e no art. 2º da Lei 9.012, de 30.03.1995, obrigar-se-á a licitante, caso declarada vencedora, mediante solicitação por parte da administração, a atualizar a Certidão Negativa de Débitos (CND) e o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) ou do documento denominado "Situação de Regularidade do Empregador", que deverão estar em plena validade no ato da adjudicação e quando da emissão da Nota de Empenho, caso as Certidões apresentadas na fase de habilitação tenham sua validade expirada durante a tramitação do certame licitatório.

18.4 - A licitante que deixar de entregar documentos ou apresentar documentação falsa exigidos para o certame ficará sujeita a penalidade de impedimento de contratação e de licitar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e de descredenciamento no cadastro de fornecedores deste Município pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e das demais cominações, segundo disposição do item 13 deste instrumento.



18.5 - Constituem partes integrantes deste instrumento convocatório:

- Anexo I - Termo de Referência (Especificações)**
- Anexo II – Minuta Contratual**
- Anexo III - Termo de Credenciamento (modelo)**
- Anexo IV - Declaração de Habilitação**
- Anexo V - Carta proposta da licitante**
- Anexo VI - Carta de apresentação da documentação**
- Anexo VII – Comprovante de Recibo Edital**

- 18.6** - O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta do licitante vencedor, farão parte integrante do contrato e/ou outro documento equivalente, independentemente de transcrição.
- 18.7** - As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as empresas interessadas, sem comprometimento da segurança do futuro contrato.
- 18.8** - Aos casos omissos, aplicarão as demais disposições da Lei nº 10.520/02, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações e demais legislações pertinentes.
- 18.9** - A participação neste Pregão Eletrônico implicará aceitação integral e irrevogável das normas do Edital e seus Anexos, bem como na observância dos preceitos legais e regulamentares, ressalvados o direito de impugnação e recurso;
- 18.10** - É facultada ao Pregoeiro (a) ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.
- 18.11** - As proponentes serão responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 18.12** - A licitante vencedora ficará responsável por quaisquer danos que venha a causar a terceiros ou ao patrimônio do órgão de Licitação, reparando às suas custas os mesmos, sem que lhe caiba nenhuma indenização por parte do Órgão de Licitação.
- 18.13** - O proponente que vier a ser contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessário, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 18.14** - Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.
- 18.15** - O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública de pregão.
- 18.16** - A homologação do resultado dessa licitação não importará em direito à contratação.
- 18.17** - À licitante vencedora é vedado transferir ou subcontratar o objeto adjudicado decorrente deste edital, ficando obrigada, perante a **Secretaria Municipal de Educação** pelo exato cumprimento das obrigações decorrentes desta licitação.
- 18.18** - Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus anexos deverá ser encaminhado por escrito, ao (a) Pregoeiro (a), por meio de carta, telegrama ou *e-mail*, enviados ao endereço abaixo, até 2 (dois) dias úteis antes da data da abertura do Pregão.

Prefeitura de Goiânia
Secretaria Municipal de ADMINISTRAÇÃO
Paço Municipal – Avenida do Cerrado, 999, Bl. B, Térreo – Park Lozandes, Goiânia - GO. CEP.
74.884-900.
Fone: (62) 3524-6320
E-mail: semad@semad.goiania.go.gov.br
Horário: 8h00 às 12h00 e das 14h00 às 18h00.



- 18.19** - A íntegra dos esclarecimentos elaborados a partir dos questionamentos, será divulgada via fac-símile ou por e-mail aos demais interessados que tenham retirado os Editais e tenham deixado junto a **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO-SEMAD** dados para remessa de informações.
- 18.20** - No caso de ausência de solicitação de esclarecimentos pressupõe-se que os elementos constantes deste ato convocatório são suficientes, claros e precisos, não cabendo, portanto, qualquer reclamação posterior.
- 18.21** - É de responsabilidade da licitante o acompanhamento do edital pelo *site*: www.goiania.go.gov.br até a data da realização da sessão pública de abertura dos envelopes Proposta de Preços e Documentos de Habilitação.
- 18.22** - Os licitantes interessados que adquirirem o Edital através do *site* www.goiania.go.gov.br ou qualquer outra fonte poderão remeter o **Comprovante de Recibo do Edital, conforme ANEXO VII**, à **Secretaria Municipal de Administração**, para receber notificações de eventuais retificações ocorridas no Edital bem como de quaisquer informações adicionais. Tais retificações/ informações estarão disponíveis a todos os interessados no endereço acima descrito, sendo que o não envio do Comprovante do Recibo não restringe ou prejudica a publicidade e/ou a legalidade do certame.
- 18.23** - Para conhecimento dos interessados, expediu-se o presente edital, que será afixado no quadro próprio de avisos da **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO** e publicado no Diário Oficial do Município, e conforme o caso em jornal de grande circulação do Estado de Goiás, estando o(a) Pregoeiro(a) e a equipe de apoio à disposição dos interessados no horário de 8h00 às 12h00 e das 14h00 às 18h00, nos dias úteis.

19 - DO FORO

- 19.1** - Para dirimir as questões oriundas do presente Edital e não resolvidas na esfera administrativa, é competente o **Foro da Comarca de Goiânia**, em uma das suas Varas da **Fazenda Pública**, por mais privilegiado que outro seja.

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA DE GOIÂNIA, aos 03 dias do mês março de 2015.

Valdi Camarcio Bezerra
Secretário

Hendy Adriana Barbosa
Pregoeira Geral



20- ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

LICITAÇÃO / MODALIDADE:	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 026/2015
TIPO DA LICITAÇÃO:	MENOR PREÇO POR LOTE

DADOS DA SOLICITANTE

PREFEITURA DE GOIÂNIA - GO
ÓRGÃO: Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS
ÓRGÃO LICITANTE: Secretaria Municipal de Administração – SEMAD
LOCALIZAÇÃO: Paço Municipal - Av. do Cerrado, 999, Bloco. B, Térreo – Park Lozandes - Goiânia –GO CEP:74.884-900 Fone: (62) 3524-6320 E-MAIL semad@semad.goiania.go.gov.br

OBJETO:

Aquisição de gêneros alimentícios (arroz, achocolatado em pó, açúcar cristal e outros), para atender à Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos.

DO FORNECIMENTO:

OS MATERIAIS DEVERÃO SER FORNECIDOS DE ACORDO COM ESTE TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS CONDIÇÕES CONSTATE DO EDITAL E SEUS ANEXOS.

DA ENTREGA:

OS PRODUTOS DEVERÃO SER ENTREGUES NO SEGUINTE LOCAL E ENDEREÇO:
Almoxarifado da Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, Rua 25-A, esquina com Avenida Republica do Líbano, Setor Aeroporto, Goiânia – GO.

DEMONSTRATIVO DE RESULTADOS A SEREM ALCANÇADOS

EM TERMOS DE ECONOMICIDADE
A economicidade a ser obtida pela Administração, em relação à aquisição dos produtos em questão, poderá ser conseguida pelo recurso da competitividade entre empresas do ramo, mediante regular e adequado processo e procedimento licitatório, cujo fator preponderante certamente será o MENOR PREÇO POR LOTE . Assim, mediante tal critério e/ou parâmetro, necessariamente a Administração obterá a economia em função do custo benefício, não obstante seja ela uma expectativa que dependerá diretamente do preço praticado no mercado em relação ao(s) produtos ofertado(s) pela(s) empresa(s), cuja escolha recairá naquela que cotar o MENOR PREÇO POR LOTE .



ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DO OBJETO

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios (arroz, achocolatado em pó, açúcar cristal e outros), para atender à Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos.

LOTE 01

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	pacote	180	Arroz grão longo, fino, tipo I – produto constituído de grãos de arroz (<i>Oriza Sativa L.</i>), classe longo, fino, submetidos a beneficiamento e classificação de acordo com padrões estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, safra recente. O produto deverá ser constituído de matérias-primas sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e/ou vegetais, acondicionado em embalagem plástica de 5kg , contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 02

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	pacote	720	Achocolatado em pó – apresenta em sua composição cacau alcalino lecitinado, açúcar, maltodextrina, lecitina de soja, sal refinado, vitaminas, minerais (Fe, Ca e Zn) e aromatizante, utilizado para o preparo de leite achocolatado, acondicionado em embalagem de 400g , contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Não contem glúten. O produto deverá apresentar-se com aspecto e coloração homogênea e com ausência de odor e sabor estranhos ao alimento, com fácil solubilidade em leite frio. Ausência de sujidades e parasitas. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 03

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	pacote	60	Açúcar Cristal – produto obtido da cana de açúcar, apresentado sob forma de cristais com coloração branca, homogênea e ausência de odores e partículas estranhas, acondicionado em saco plástico de 5kg . Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 04

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	quilo	180	Amido de milho – produto amiláceo, extraído de milho (<i>ZeamayaL.</i>), com identificação, marca do fabricante, data de fabricação e validade, acondicionado em embalagem resistente de 1 kg. Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$



LOTE 05

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	pacote	96	Amendoim – grupo descascado, subgrupo selecionado, classe miúdo, tipo I, acondicionado em pacote plástico de 500g , contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 06

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	pacote	60	Balas macias – produto preparado a base de açúcares fundidos e adicionado de substâncias que o caracterizam, como suco de frutas, óleos essenciais e adicionados de outras substâncias permitidas; a principal característica do produto é o de apresentar-se macio, submetido a amassamento mecânico até obtenção da consistência desejada, acondicionado em embalagem plástica com 100 (cem) unidades, em diversos sabores: tutti-frutti, morango, uva, abacaxi, banana. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 07

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	pacote	240	Bolacha de coco – biscoito tipo rosquinha, sabor coco, é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada, contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo, açúcar refinada, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, ovos, sal, coco ralado, fermento químico, bicarbonato sódio, bicarbonato amônio, pirofosfato de sódio, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Contém glúten. Embalagem primária 400g, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 08

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	pacote	420	Bolacha de maisena – biscoito tipo maisena é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada, contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato de sódio), estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Contém glúten. Acondicionado em embalagem primária de 400g , contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$



LOTE 09

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	pacote	420	Bolacha de sal cream cracker – Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada, contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, açúcar invertido, sal refinado, fermento químico (bicarbonato sódico, bicarbonato de amônio, fosfato monocálcico), estabilizante lecitina de soja. Acondicionado em embalagem primária de 400g , contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 10

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	unid	1.740	Bebida láctea, sabor chocolate , produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado), e soro de leite adicionado ou não de produto alimentício ou substância alimentícia. Acondicionado em embalagem com 200ml , tipo tetra pak, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e data de validade. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 11

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	pacote	180	Chá Mate – chá mate tostado, em pó, para infusão (embalagem: pacote de 500g). Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 12

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	pacote	360	Café torrado em pó – embalado em pacotes de 500g , tipo almofada, com validade mínima de 12 (doze) meses, homogêneo, máximo de 01% de impurezas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 13

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	unid	240	Creme de leite UHT – produto lácteo rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Constituído por creme de leite, estabilizante permitido, homogeneizado, com 25% de gordura de origem animal. Acondicionado em embalagem tetra pak, de 200g . Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$



LOTE 14

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	pacote	240	Coco seco ralado sem açúcar – produto parcialmente desidratado e desengordurado, acondicionado em embalagem plástica resistente, em pacote de 100g , contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 15

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	quilo	180	Doce de banana – produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis de banana com açúcar. Acondicionado em de polietileno transparente de 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 16

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	quilo	180	Doce de caju – embalagem em barra de 1kg. Ingredientes: composto de polpa de caju, açúcar, glicose de milho e amido, aspecto cor avermelhada, aroma e sabor próprios de caju, acondicionado em embalagem de polietileno transparente de 1kg , com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 17

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	barra	360	Doce de goiaba , em barra de 20g . Ingredientes: composto de polpa de goiaba, açúcar, glicose de milho e amido, coberto com açúcar cristalizado, aspecto cor vermelha, aroma e sabor próprios de goiaba, acondicionado em embalagem individual de polietileno transparente, em filme plástico, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 18

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	lata	240	Extrato de Tomate – produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e são do tomateiro <i>Solanum Lycopersicum</i> por processo tecnológico adequado. Acondicionado em lata de folha de flandres, com verniz sanitário, contendo peso líquido de 350g e embalagem secundária com 24 unidades de 350g, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$



LOTE 19

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	quilo	180	Farinha de mandioca – seca, fina, embalada em pacote com 1kg , contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 20

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	quilo	420	Feijão carioca tipo I – produto constituído de matérias-primas sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e/ou vegetais, acondicionado em embalagem plástica de 1kg , contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 21

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	lata	480	Fermento químico em pó – produto composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocálcio, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, sem glúten, acondicionado em lata de 100g , contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 22

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	quilo	240	Farinha de trigo – produto obtido a partir da espécie <i>Triticum seativan</i> ou de outras espécies do gênero <i>Triticum</i> reconhecidas (exceto <i>Triticum durum</i>), através do processo de moagem do grão de trigo beneficiado. A farinha obtida poderá ser acrescida de outros componentes. Acondicionado em embalagem de papel de 1kg , contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 23

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	pacote	180	Fubá de milho – produto isento de sujidades ou larvas, acondicionado em embalagem plástica de 500g , contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 24

TEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	pacote	1.320	Gelatina em pó – embalagem contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, acondicionado em embalagem de tetra pak 45g , sabores abacaxi (320),	R\$



			morango (500) e uva (500). Deverá indicar marca.	
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 25

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	quilo	180	Granola – acondicionada em embalagem plástica transparente, resistente, de 1kg (1ª qualidade). Mistura de cereais, frutas secas de alta qualidade, rica em proteína, sais minerais, carboidratos e fibras, isento de açúcar ou similar. Deverá estar crocante, livre de sujidade e contaminantes, acondicionada em saco plástico transparente, limpo, não violado. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 26

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	quilo	480	Leite em pó integral – produto obtido por desidratação do leite de vaca, integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados, acondicionado em embalagem plástica de 1kg , contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 27

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	unid	567	Leite condensado – embalagem em folhas de flandres, inviolável, com verniz sanitário, perfeitamente recravadas, embalagem com peso líquido de aproximadamente 395g . Ingredientes: leite integral, açúcar e lactose. Não contém glúten. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 28

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	pote	600	Margarina vegetal – acondicionada em embalagem plástica lacrada de 500 g , mínimo 65% de lipídios, com sal, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 29

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	unid	120	Maionese – produto obtido a partir da emulsificação de óleo vegetal com ovos e adição de sal. Deverá apresentar-se sob forma cremosa, cor amarela claro, sabor e odor característico do produto, podendo conter outros ingredientes, desde que permitidos por lei e citados na embalagem. Embalagem primária: caixa de papelão especial tetra park , com peso líquido de 500g . Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$



LOTE 30

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	pacote	300	Macarrão tipo parafuso (massa sêmola) – produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo e água adicionados ou não de outras substâncias permitidas por lei. O produto deve ser preparado com sêmola de trigo, submetido ao processo de secagem, acondicionado em saco de polietileno, atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 500g . Na embalagem primária deverá constar data de validade, e sobre o fabricante. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 31

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	pacote	300	Macarrão tipo espaguete (massa sêmola) – produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo e água adicionados ou não de outras substâncias permitidas por lei. O produto deve ser preparado com sêmola de trigo, submetido ao processo de secagem, acondicionado em saco de polietileno, atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 500g . Na embalagem primária deverá constar data de validade, e sobre o fabricante. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 32

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	pacote	360	Milho de canjica – produto obtido de grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie <u>Zea Mays</u> , L., próprios para canjica, do grupo extra, subgrupo despeliculada, tipo 1, classe branca. O produto deverá ser constituído de matérias primas sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e/ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica de 500g, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 33

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	pacote	180	Milho de pipoca – produto proveniente de matéria-prima de boa qualidade, acondicionado em embalagem plástica de 500g , contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 34

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	quilo	720	Mistura à base de amido – acondicionada em embalagem de papel resistente, de 200g , sabor tradicional (1ª qualidade). Mistura à base de amido de milho para o preparo de mingaus, enriquecido com	R\$



			vitaminas e mineral, sabor tradicional. A embalagem deverá conter data de fabricação, data de validade mínima, identificação do lote. Deverá indicar marca.	
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 35

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	quilo	336	Mistura à base de amido – acondicionada em embalagem de papel resistente, de 200g , sabor aromatizado vitamina de frutas (1ª qualidade). Mistura à base de amido de milho para o preparo de mingaus, enriquecida com vitaminas e mineral, sabor vitaminas de frutas. A embalagem deverá conter data de fabricação, data de validade mínima, identificação do lote. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 36

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	unid	360	Óleo vegetal de soja refinado – alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solventes, dos grãos de soja <i>Glycine Max L. Merril</i> . O produto deve estar isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto, acondicionado em embalagem PET de 900ml , contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 37

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	pote	24	Paçoca amendoim – tipo rolha , produto proveniente de matéria-prima de boa qualidade, do amassamento do amendoim torrado, açúcar e sal, acondicionado em pote de 840g , com +/- 56 unidades, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 38

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	quilo	300	Polvilho doce granulado – produto amiláceo extraído da mandioca (manihot utilíssima), acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica de 1kg , com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 39

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	quilo	240	Queijo ralado – de baixo teor de umidade e salgado , isento de bolor e ou mau aspecto de conservação, conservado em embalagem plástica atóxica, contendo marca, data da fabricação, embalagem, validade e registro no SIF. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência,	R\$



			número do lote data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Queijo ralado não congelado, acionado em pacotes de 500g. Deverá indicar marca.	
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 40

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	quilo	120	Sal refinado – iodado, umidade máxima 2%, iodo metalóide 40-60 mg/kg, pacote com 1kg, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 41

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	lata	1.200	Sardinha em conserva – acondicionado em lata com 125g, molho em óleo. Embalagem contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 42

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	frasco	720	Suco de frutas concentrado – sem açúcar. Produto proveniente de matéria-prima sã, isenta de sujidade e parasitas, acondicionado em embalagem plástica de 500mL, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Sabores: 360 unidades de maracujá e 360 unidades de caju. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 43

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	unid	1.740	Suco de frutas natural – sem conservante e pronto para beber. Sem glúten e rico em vitaminas B1, B6, C e E, de boa qualidade, proveniente de matérias-primas isentas de sujidades. Acondicionado em embalagem tetra park de 200mL, de vários sabores: 348 unidades de uva, 348 unidades de pêssego, 348 unidades de cajú, 348 unidades de goiaba e 348 unidades de acerola. Embalados em caixas de papelão, cada caixa composta por até 30 unidades de 200mL, contendo na embalagem data de validade, número do lote e dados pertinentes à composição do produto. Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 44

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	quilo	72	Tempero alho e sal – produto obtido com alho triturado em equipamento apropriado, até adquirir aspecto pastoso homogêneo. A pasta obtida é refinada em despoldadeira. Para a preparação adiciona-se, em	R\$



			misturado apropriado, a pasta de alho e a quantidade de sal refinado, conforme formulação. Acondicionado em pote de 1Kg , contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Deverá indicar marca.	
VALOR TOTAL				R\$

LOTE 45

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	frasco	120	Vinagre tinto – produto obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de mosto de frutas, cereais ou de outros vegetais, de mel, ou da mistura de vegetais, ou ainda da mistura hidroalcoólica, devendo apresentar acidez volátil mínima de 4,0g (quatro gramas/100 mililitros), expressa em ácido acético, podendo ser adicionado de vegetais, partes de vegetais ou extratos vegetais aromáticos ou de sucos, aromas naturais ou condimentos, acondicionado em embalagem plástica de 750mL . Deverá indicar marca.	R\$
VALOR TOTAL				R\$

VALOR TOTAL DOS LOTES R\$

FICHAS TÉCNICAS

ARROZ GRÃO LONGO FINO TIPO 1

1 – Descrição do produto

Entende-se por arroz os grãos provenientes da espécie *Oryza sativa*, submetidos a beneficiamento e classificação, de acordo com padrões estabelecidos pelo Ministério da Agricultura.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Arroz do grupo beneficiado, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1, safra recente, constituído de matérias-primas sãs. Deve ser atendida a legislação vigente (regulamento técnico para arroz).

2.3 – Microbiológicas

Isento.

2.2 – Microscópicas

Ausência de sujidades e infestação parasitária.

2.4 – Físico-químicas

O percentual máximo de umidade admitido é de 14,00%.

3 – Embalagem

Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso de 5kg. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: fardo de material resistente, devidamente lacrado, contendo 30kg.

ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO



1 – Descrição do produto

Açúcar, maltodextrina, cacau em pó, aroma de chocolate idêntico ao natural e outras substância permitidas por lei. Enriquecido com vitaminas e minerais. Porcentagem mínima de 20% de cacau no produto.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais:

O produto deverá apresentar-se com aspecto e coloração homogênea e ausência de odor e sabor estranhos ao alimento, com fácil solubilidade em leite frio.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microorganismo	Tolerância para amostra INDICATIVA	Tolerância para Amostra Representativa			
			n	c	m	M
Achocolatado	Coliformes a 45°C/g	5 x 10 ³	5	3	10 ³	5 x 10 ³
	Samonella sp/25g	Aus	5	0	Aus.	-

Resolução – RDC Nº 12, de 2 de Janeiro de 2001.

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, larvas, parasitas e matérias macroscópicas e/ou microscópicas prejudiciais à saúde humana.

2.4 – Físico-Químicas

Valores aproximados da composição química em 100g de alimento:

Umidade (g): **máximo 3% p/p**

Proteína (g): máximo 5g

Lipídios (g) 2,0 a 4,0 g

Carboidratos 85g

Valor calórico total (Kcal) mínimo 350kcal%

3 – Embalagem

Primária: saco em polietileno leitoso ou embalagem aluminizada, contendo 400g do produto, hermeticamente fechado, que não permita rompimento dos lacres. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: caixa de papelão reforçada, devidamente fechada, com peso até 12kg. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto,
- ✓ Marca,
- ✓ Quantidade,
- ✓ Lote,
- ✓ Data de validade,
- ✓ Empilhamento recomendado.

AÇÚCAR CRISTAL

1 – Descrição do produto

Açúcar cristal é o produto obtido da cana de açúcar, apresentado sob forma de cristais com coloração branca, homogênea e ausência de odores e partículas estranhas.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deverá ser constituído com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Deve ser atendida a legislação vigente.



2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC Nº 12, de 2 de Janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra INDICATIVA	Tolerância para Amostra Representativa			
			n	c	m	M
Açúcar cristal	Coliformes a 45°C/g (ml)		5	2	10	10 ²
	Samonella sp/25g (ml)		5	0	Aus.	-

Resolução – RDC Nº 12, de 2 de Janeiro de 2001.

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

2.4 – Físico-químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011), em 100g de alimento:

Umidade (%): 0,1

Energia: 387 (kcal), 1619 (kJ)

Proteína (g): Tr

Lipídeos (g): Tr

Carboidratos (g): 99,6

Fibra alimentar (g): NA

Cinzas (g): Tr

3 – Embalagem

Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso de 5 kg. Na embalagem primária deverão constar as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: fardo de material resistente, devidamente lacrado, contendo 30kg.

AMIDO DE MILHO

1 – Descrição do produto

Amido com grau alimentício obtido através de tecnologia de industrialização do milho por via úmida.

2 – Especificações

Físico-Químicas Min. Máx.

Umidade, % 14,0

pH 4,5 5,5

3 – Microbiológicas

Bacillus Cereus,ufc/g (n=5,c=0) 10

Coliformes Totais,NMP/g (n=5,c=0) <0.3

Coliformes Fecais,NMP/g (n=5,c=0) <0.3

Contagem Total de Bactérias,ufc/g (n=5,c=2) 1000 5000

Fungos e Leveduras,ufc/g (n=5,c=2) 250 2500

Salmonella/Shigella,ufc/25g (n=5,c=0) ND

Staphylococcus aureus,ufc/5g (n=5,c=0) ND

4 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

5 – Informações sensoriais

Aspecto A (livre de pontos pretos e/ou partículas estranhas)

Odor Característico

Sabor Característico



6 – Informações nutricionais/100g *VT

- Carboidrato, g 86,0
- Cálcio, mg 9,5
- Ferro, mg 0,7
- Fibra Alimentar, g 2,0
- Gorduras Totais, g 0,0
- Proteínas, g 0,30
- Sódio, mg 4,5
- Valor Calórico, kcal 344

*VT - Valores Típicos ou de referência.
Não constituem especificação do produto.

7 – Embalagem

Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso de 1kg. Na embalagem primária deverão constar as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: fardo de material resistente, devidamente lacrado, contendo de 25 até 30kg.

AMENDOIM

1 – Descrição do produto

O amendoim (*Arachis hypogaea L.*) é um planta da família *Fabaceae*. É um membro da família beterraba-marinha (*Fabaceae*) e seu fruto é do tipo fruto ou vagem.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Amendoim in natura, grupo descascado, subgrupo selecionado, classe miúdo, tipo 1.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microorganismo	Tolerância para amostra INDICATIVA	Tolerância para Amostra Representativa			
			n	c	m	M
Amendoim	Coliformes a 45°C/g	5x10 ²	5	2	5	5x10
	Samonella sp/25g	Ausente	5	0	Aus.	-

Resolução – RDC Nº 12, de 2 de Janeiro de 2001.

2.3 – Microscópicas

Ausência de elementos estranhos como sujidades, larvas e fragmentos de insetos e parasitos.

2.4 – Físico-químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO, em 100g:

- Umidade (%): 6,4
- Energia: 544 (kcal), 2276 (kJ)
- Proteína (g): 27,2
- Lipídeos (g): 43,9
- Carboidratos (g): 20,3
- Fibra alimentar (g): 8,0
- Cinzas (g): 2,2
- Gordura saturada: 8,7

3 – Embalagem

Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso de 500g. na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;



Marca;

- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade e número do lote, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido ou volume drenado com as respectivas unidades de medida;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência do órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: caixa de papelão resistente, com peso líquido de até 10kg. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento.

BALAS MACIAS

1 – Definição

Produto preparado a base de açúcares fundidos e adicionado de substâncias que caracterizam o produto, como suco de frutas, óleos essenciais e adicionados de outras substâncias permitidas; a principal característica do produto é o de apresentar-se macio, submetido a amassamento mecânico até obtenção da consistência desejada. Acondicionado em embalagem plástica com 100 unidades. Diversos sabores: tutti-frutti, morango, uva, abacaxi, banana.

2 – Designação

O produto tem a designação genérica de "bala" ou "caramelo" seguida do nome da substância que o caracteriza, ou por nomes próprios tradicionais. Ex: "bala de leite", "toffem", "bala recheada de mel", "bala de nozes", "drops de coco".

3 – Características gerais

As balas, caramelos e similares devem ser confeccionadas com matéria-prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. As balas de goma e de goma de amido podem ser revestidas por açúcar cristalizado. As pastilhas devem apresentar superfície lisa e homogênea. É permitido, nas pastilhas, o emprego de amido ou dextrina, no teor máximo de 5%. No revestimento dos confeitos é permitido o emprego de pequenas porções de cera, estearina, óleos vegetais comestíveis puros. Não é tolerada a adição de substâncias corantes e essências de qualquer natureza no preparo de balas e caramelos de frutas, de leite, chocolate, café, coco, mel e ovos, com exceção de vanilina. Incluem-se nesta Norma, entre outros, o seguinte:

a) bala dura – produto preparado à base de açúcares fundidos e adicionado de substância que caracteriza o produto, como sucos de frutas, óleos essenciais, e adicionado de outras substâncias permitidas; a principal característica do produto é o de apresentar-se duro e quebradiço, normalmente transparente ou translúcido;

b) bala macia – produto de composição semelhante à das balas duras, porém, submetido a amassamento mecânico até obtenção da consistência desejada;

4 – Características organolépticas

Aspecto: próprio.
Cor: própria.
Cheiro: próprio.
Sabor: doce.

5 – Características microbiológicas

As balas, caramelos e similares com recheio deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g.

* Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2 x 10/g.

* Staphylococcus aureus: ausência em 0,1 g.

* Salmonelas: ausência em 25 g.

* Bolores e leveduras: máximo 103/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

6 – Características microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.



7 – Embalagem

Primária: envoltório de plástico.

Secundária: pacote de com 100 unidades aproximadamente. Prazo mínimo de validade: 06 meses.

8 – Rotulagem

De acordo com a legislação RDC nº 39 – Tabela de Valores de Referência para Porções de Alimentos e Bebidas Embalados para fins de Rotulagem Nutricional e RDC nº 40 – Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados, o rótulo do alimento deve apresentar as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Lista de ingredientes que compõem o produto;
- ✓ Quantidade em gramas ou mililitros que o produto apresenta;
- ✓ Prazo de validade do produto;
- ✓ Identificação da origem do produto.

Além dessas informações, o rótulo tem que apresentar informações nutricionais na quantidade que podemos consumir de macro e micronutrientes e, além disso, mostrar quanto àquela porção de alimento contribui para o total de nutrientes que devemos ingerir por dia, ou seja, o Percentual de Valor Diário – %VD.

Porção – é a quantidade média do alimento que deve ser usualmente consumida por pessoas saudáveis a cada vez que o alimento é consumido, promovendo a alimentação saudável.

% VD – Percentual de Valores Diários é um número que indica o quanto o produto em questão apresenta de energia e nutrientes, em relação a uma dieta de 2000 calorias.

Medida caseira – indica a medida normalmente utilizada pelo consumidor para medir alimentos. Ex.: fatias, unidades, pote, xícaras, copos, colheres de sopa.

Valor energético de macro e micronutrientes – carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, fibra alimentar e sódio.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL / VALORES APROXIMADOS		
PORÇÃO DE 20g (4 unidades)		% VD
Valor energético	78kcal=326kj	4,00%
Carboidratos	18g	6,00%
Sódio	12mg	1,00%
"Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar."		

* %Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kj. Podem ser maiores ou menores dependendo das necessidades energéticas de cada um.

BOLACHA DE COCO

1 – Descrição do produto

Biscoito tipo rosquinha sabor coco, é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada, contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo, açúcar refinada, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, ovos, sal, coco ralado, fermento químico, bicarbonato sódico, bicarbonato amônio, pirofosfato de sódio, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Contém glúten.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas de primeira qualidade, isentas de contaminação, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitadas as bolachas mal cozidas, queimadas, de características organolépticas anormais.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com os padrões estabelecidos pela legislação brasileira – RDC nº 12, de 21 de Janeiro de 2001.

2.3 – Microscópicas

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

2.4 – Físico-químicas

Composição química aproximada em 100g de alimento:

Acidez em solução normal: máximo, 2,0ml/100g

Umidade: máximo 14,0% p/p

Resíduo mineral fixo: máximo, 3,0% p/p (deduzido Na Cl)

Valor Calórico Total: mínimo, 370 kcal

Proteínas: mínimo 10 g

Lipídeos: mínimo 10 g

Carboidratos: mínimo 60 g



3 – Embalagem

Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, com peso líquido de 400g. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e no. de registro em vigência no órgão competente.

Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrada com fita adesiva, com até 10kg. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto,
- ✓ Marca,
- ✓ Quantidade,
- ✓ Lote,
- ✓ Data de validade,
- ✓ Empilhamento recomendado.

BOLACHA DE MAISENA

1 – Descrição do produto

Biscoito tipo maisena é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada, contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato de sódio), estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Contém glúten.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas de primeira qualidade, isentas de contaminação, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação apresentar aspecto, cor, odor, e sabor próprio. São rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de características sensoriais anormais.

2.2 – Microbiológicas

Coliformes a 45°C/g: máximo 10

Estafilococos coagulase positiva/g: máximo 5 x 10²

Salmonella sp/25g: ausência

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas, larvas e matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

2.4 – Físico-químicas

Composição química aproximada em 100g de alimento

Informações Nutricionais (valores aproximados):

Acidez em solução normal: máximo, 2,0ml/100g

Umidade: máximo 14,0% p/p

Resíduo mineral fixo: máximo, 3,0% p/p (deduzido Na Cl)

Valor Calórico Total: mínimo, 370 kcal

Proteínas: mínimo 8,0/ g

Lipídeos: mínimo 9,0/ g

Carboidratos: mínimo 60 g

3 – Embalagem

Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, com peso líquido de 400g. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente.



Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrada com fita adesiva, com até 10kg. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ nome do produto,
- ✓ marca,
- ✓ quantidade,
- ✓ lote,
- ✓ data de validade
- ✓ empilhamento recomendado.

BOLACHA SALGADA CREAM CRACKER

1 – Descrição do produto

Biscoito salgado é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada, contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo integral, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, açúcar invertido, sal refinado, fermento químico (bicarbonato sódico, bicarbonato de amônio, fosfato monocálcico), estabilizante lecitina de soja. Contém glúten.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas de primeira qualidade, isentas de contaminação, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, de características sensoriais anormais.

2.2 – Microbiológicas

Coliformes a 45°C/g: máximo 10

Estafilococos coagulase positiva/g: máximo 5×10^2

Salmonella: ausência em 25g

De acordo com os padrões estabelecidos pela legislação brasileira – RDC nº 12, de 21 de Janeiro de 2001.

2.3 – Microscópicas

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

2.4 – Físico-químicas

Composição química aproximada em 100g de alimento

Acidez em solução normal: máximo, 2,0ml/100g

Umidade: máximo 14,0% p/p

Resíduo mineral fixo: máximo, 3,0% p/p (deduzido Na Cl)

Valor Calórico Total: mínimo, 400 kcal

Proteínas: mínimo 9,0/ g

Lipídeos: mínimo 9,0/ g

Carboidratos: mínimo 60 g

3 – Embalagem

Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso de 400 gramas. Na embalagem primária deverão constar as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação, vencimento e número do lote anotados no formato próprio da língua portuguesa **bem legíveis** (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente.

Secundária: caixa de papelão resistente com até 08 kg contendo o número do lote registrado, devidamente lacrada com fita adesiva.

4 – Observação

A data de fabricação e/ou embalagem do produto entregue deverá ser, de no máximo, 30 (trinta) dias anteriores à chegada no local.

BEBIDA LÁCTEA, SABOR CHOCOLATE

1 – Descrição do objeto

Produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semi desnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite



(líquido, concentrado e em pó) adicionado (ou não) de produto(s) alimentício(s) ou substância alimentícia, gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos; a base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.

O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, principalmente a Resolução RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS.

2 – Características do produto

O produto deve ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. O prazo de validade do produto não deve exceder 45 dias, devendo ser conservado à temperatura não superior a 10°C.

3 – Características organolépticas

Aspecto: consistência semi-sólida (líquida cremosa)

Cor: característicos da fruta

Odor: característicos da fruta

Sabor: característicos da fruta

4 – Características de composição e qualidade

Possuir valor mínimo de calorias de 160Kcal em 200mL;

Possuir valor mínimo de proteínas de 4g em 200mL;

5 – Características microbiológicas

Aeróbios Mesófilos/mL (ou /g): n:5; c=2; m= 7,5x10⁴; M: 1,5 x 10⁵

Coliformes/mL (ou /g) (30/350C): n=5; c=2; m=5;M=10 -Coliformes/mL (ou /g) (45°C): n= 5; c=2; m=2; M=5

6 – Características microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

6.1 – Toxicologia

6.2 – Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação

Possuir apenas corantes e conservantes permitidos pela legislação vigente.

6.3 – Contaminantes

Devem estar em consonância com os níveis tolerados nas matérias-primas empregadas, estabelecidos pela legislação específica.

6.4 – Controle de qualidade

Deve obedecer à legislação vigente.

7 – Prazo de validade

A data de fabricação e/ou embalagem do produto entregue deverá ser, no máximo, de 30 dias anteriores à chegada no almoxarifado.

8 – Embalagem

8.1 – Embalagem primária: a embalagem primária do produto deverá ser do tipo caixa tetra pak, resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de aproximadamente **200mL**.

8.2 – Embalagem secundária

A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 24 embalagens primárias. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

8.3 – Rotulagem

O produto deverá ser rotulado de acordo com As legislações vigentes especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA/MS. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- ✓ Identificação do produto, inclusive a marca;
- ✓ Nome e endereço do fabricante;
- ✓ Lista de ingredientes;



- ✓ Data de fabricação;
- ✓ Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- ✓ Número do lote;
- ✓ Avaliação nutricional,
- ✓ Sabor.

CHÁ MATE

1 – Definição

"Erva mate" ou simplesmente "mate" é o produto constituído pelas folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos das variedades de *Ilex brasilienses* ou *paraguaiensis*.

2 – Designação

O produto é designado "erva mate" ou "mate".

3 – Classificação

O mate, de acordo com a sua forma de apresentação, é classificado em:

- a) verde – quando ligeiramente tostado;
- b) queimado – quando tostado;
- c) chimarrão – quando no estado virgem, apenas dessecado.

4 – Características gerais

O mate é constituído pelas folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos, convenientemente dessecados, ligeiramente queimados ou não, partidos ou moídos. A erva mate não pode ser artificialmente colorida, esgotada no todo ou em parte, alterada ou misturada com folhas ou hastes de outros vegetais. O mate não deve ter cheiro de fumaça e sabor anormal. O mate não deve apresentar-se em pó muito tênue que subsista suspenso, quando feita a infusão. O mate deve ser constituído, no mínimo de 70% de folhas.

5 – Características organolépticas

Aspectos: folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos fragmentados, secos

Cor: verde-escura

Cheiro: próprio.

Sabor: próprio.

6 – Características físicas e químicas

Umidade: máximo 10% p/p

Resíduo mineral fixo: máximo 7% p/p

Resíduo mineral fixo insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v: máximo 1,0% p/p

Extrato aquoso (chá preto): mínimo 25% p/p

Cafeína: mínimo 0,7% p/p

7 – Características microbiológicas

O mate deverá obedecer ao seguinte padrão:

Bolores e leveduras: máximo 1000/g.

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 10/g.

Salmonelas: ausência em 25g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

8 – Características microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9 – Rotulagem

O rótulo deve trazer a denominação "Erva mate" ou "Mate".

10 – Embalagem

O produto deve estar acondicionado em embalagem primária, pacote atóxico resistente, lacrados, de 500g e embalagem secundária de caixas de papelão resistente.

CAFÉ TORRADO E MOÍDO

1 – Descrição do produto

O café torrado em pó deve ser constituído por grãos torrados, procedentes de espécimes vegetais genuínos, sãos e limpos, ou o pó proveniente dos mesmos.



2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O café torrado deve ser constituído por grãos torrados, procedentes de espécimes vegetais genuínos, são e limpos, ou o pó proveniente dos mesmos. É tolerada percentagem em máximo de até 1% (um por cento) de impurezas (cascas, paus, etc.) no café torrado, em grão ou moído.

2.2 – Microbiológicas:

- ✓ Bactérias do grupo coliforme: máximo 10/g,
 - ✓ Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: 10/g,
 - ✓ Bolores e leveduras: máximo 103/g,
 - ✓ Salmonelas: ausência em 25g.
- (Deverá obedecer aos critérios estabelecidos na Resolução RDC n. 277, de 02/09/2005).

2.3 – Microscópicas:

O percentual máximo de impureza é de 1% (um por cento), com ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas.

2.4 – Físico-químicas (de acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011), para 100g de alimento):

- Umidade (%) – 2,9
- Energia – 419 (kcal) / 1752 (kj)
- Proteína (g) – 14,7
- Lipídeos (g) – 11,9
- Carboidratos (g) – 65,8
- Fibra alimentar (g) – 51,2
- Cinzas (g) – 4,7
- Gordura saturada (g) – 5,3

3 – Embalagem

Primária: O produto deverá ser embalado em envoltório metalizado, composto de polietileno e poliéster, fechamento hermético, com peso de 500g. Na embalagem primária deverá constar, ainda, as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo,
- ✓ Marca,
- ✓ Data de fabricação e vencimento,
- ✓ Prazo de validade ou data final de validade,
- ✓ Impressão de denominação de venda e marca identificação da origem,
- ✓ Conteúdo líquido,
- ✓ Identificação do lote; bem como demais informações exigidas na legislação em vigor.

Secundária: fardo de material resistente, devidamente lacrado contendo 20kg, sendo 20 x 1kg (caixa com 20 pacotes de 1kg). Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto,
- ✓ Marca,
- ✓ Quantidade,
- ✓ Lote,
- ✓ Data de validade,
- ✓ Empilhamento recomendado.

Observações: A data de fabricação e/ou embalagem do produto entregue deverá ser, no máximo, 30 (trinta) dias anteriores à chegada no almoxarifado.

CREME DE LEITE

1 – Definição

Produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água.

2 – Características gerais

Constituído por creme de leite, estabilizante permitido por lei, homogeneizado, contendo identificação do produto com data de fabricação e prazo de validade, com registro no Ministério da Agricultura. Produto com 25% de gordura de origem animal, esterilizado, embalagem tetra pak de 200g, garantindo a segurança alimentar e facilitando o armazenamento por não necessitar de refrigeração, antes de abrir a embalagem.

3 – Ingredientes do produto



Creme de leite, leite em pó desnatado, espessante goma xantana e estabilizantes fosfato dissódico e citrato de sódio. **Não contém glúten.**

Formação Nutricional

Quantidade por porção de 15 g (1 1/2 colher de sopa)		% VD (*)
Valor energético	38kcal = 160kJ	2%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais	3,8g	7%
Gorduras saturadas	2,4g	11%
Gorduras trans	não contém	**
Fibra alimentar	0g	0%
Sódio	6,7mg	0,00%

Em caso de produtos com embalagem “tetra pak”, não serão aceitos aqueles que estiverem estufados e amassados, apresentarem vazamentos na embalagem, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração do produto.

COCO SECO RALADO SEM AÇÚCAR

1 – Descrição do produto

Coco ralado é o produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera*), por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água (leite de coco) por processos mecânicos

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O coco ralado deve ser elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. Coco seco ralado sem açúcar, parcialmente desidratado e desengordurado. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC Nº 12, de 2 de Janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Coco ralado “in natura”	Coliformes a 45° C/g	10 ²	5	2	10	10 ²
	Estaf.coag. positiva/g	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Ausente	-

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

2.4 – Físico-químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011):

Valores aproximados da composição química em 100g de alimento:

Umidade (g): 43%
 Proteína (g): 3,7
 Lipídios (g) 42
 Carboidrato (g) 10,4
 Valor Calórico Total 406 Kcal

3 – Embalagem

Primária: pacote de polietileno atóxico, resistente com peso líquido de 100g. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

✓ Nome completo do alimento e tipo;



- ✓ Marca;
 - ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
 - ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
 - ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
 - ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente.
- Secundária:** caixa de papelão resistente, devidamente lacrada com fita adesiva com até 10kg. Deve conter as seguintes informações:
- ✓ Nome do produto;
 - ✓ Marca;
 - ✓ Quantidade;
 - ✓ Lote;
 - ✓ Data de validade;
 - ✓ Empilhamento recomendado.

DOCE DE BANANA

1 – Caracterização do produto:

Doce de banana é o produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis de banana com açúcares, sem adição de água, pectina, ajustador de ph e outros aditivos permitidos por estes padrões até uma consistência apropriada, sendo finalmente, acondicionado de forma a assegurar sua perfeita conservação. O produto orgânico deve ser obtido por processos que não empregue agrotóxicos e outros insumos artificiais tóxicos, organismos geneticamente modificados, OGM ou radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, armazenagem e consumo. Embalados em Polietileno transparente de 1kg.

2 – Análises:

Especificações de rótulo de acordo com a legislação vigente	presença
Peso líquido inferior ao declarado .	ausência
Características sensoriais (cor, odor, sabor, aspecto)	próprias
Elementos identificadores dos componentes do produto	presença
Matéria macroscópica e microscópica.	ausência de matéria prejudicial à saúde humana
Para os produtos em potes de plástico: bolores e leveduras	Máximo 10
Para os produtos em potes de vidro: teste de incubação a 35°C por 10 dias	negativo
Teste de incubação a 55 ° por 5 dias	negativo

3 – Embalagem

Primária: O produto deverá estar acondicionado em embalagens de 1kg.

Secundária: reembalados em caixas de papelão de até 10kg.

4 – Prazo de validade:

O prazo de validade mínimo será de 11 (onze) meses, a partir da data de entrega do produto. Resolução – CNNPA nº 12, de 1978.

DOCE DE CAJU

1 – Descrição do produto

Doce em massa de caju é um produto resultante do processamento das partes comestíveis do caju sadio, desintegradas com açúcares, com ou sem adição de água, agentes geleificantes, ajustadores de pH e outros ingredientes e aditivos, até chegar uma consistência apropriada. Deve ter cor característica, variando de vermelho amarelado a vermelho amarronzado, odor e sabor próprios do fruto, aparência gelatinosa e sólida, permitindo o corte.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Doce de caju em massa ou pasta homogênea e de consistência, que possibilite o corte, obtido das partes comestíveis do caju, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC Nº 12, de 2 de Janeiro de 2001):



Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Produtos de frutas	Bolores e leveduras/g	10 ⁴	5	2	10 ³	10 ⁴

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

2.4 – Físico-químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011):

Valores aproximados da composição química em 100g de alimento:

Umidade (g): 24,8%

Proteína (g): 0,6g

Lipídios (g) 0,0g

Carboidrato (g) 74,1

Valor Calórico Total 269kcal

3 – Embalagem

Primária: pacote de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, com peso líquido de 1kg Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: caixa de papelão resistente, com peso líquido de até 10kg. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.

DOCE DE GOIABA

1 – Processamento de doce em massa de goiaba (goiabada):

A goiabada ou doce em massa de goiaba é o produto resultante do processamento das partes comestíveis de goiabas sadias, desintegradas com açúcares com ou sem adição de água, agentes geleificantes, ajustadores de pH e de outros ingredientes e aditivos, concentrados, até chegar uma consistência apropriada. O deve ter cor característica, variando de vermelho amarelado a vermelho amarronzado, odor e sabor próprios do fruto, aparência gelatinosa e sólida, permitindo o corte.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Goiabada em massa ou pasta homogênea e de consistência, que possibilite o corte, obtido das partes comestíveis do caju, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC Nº 12, de 2 de Janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Produtos de frutas	Bolores e leveduras/g	10 ⁴	5	2	10 ³	10 ⁴

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.



2.4 – Físico-químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011):

Valores aproximados da composição química em 100g de alimento:

Umidade (g):	24,8%
Proteína (g):	0,6g
Lipídios (g)	0,0g
Carboidrato (g)	74,1
Valor Calórico Total	269kcal

3 – Embalagem

Primária: o produto deverá estar acondicionado em embalagens individuais, em barra, de 20g.

Secundária: caixa de papelão resistente, com peso líquido de até 10kg. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.

EXTRATO DE TOMATE

1 – Descrição do produto

Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos, do tomateiro *Solanum Lycopersicum*, por processo tecnológico adequado.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deverá apresentar cor, sabor e cheiro característicos.

2.2 – Microbiológicas

Coliformes a 45°C/g: máximo 10^2

Salmonella sp/25g: ausência

Extrato de tomate envasado e que recebeu tratamento térmico adequado. Após 10 dias de incubação a 35° C, e 5 dias a 55° C, não se deve observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas) bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou sensorial do produto.

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas, insetos e larvas. Método de Howard apresentar no máximo 40% de campos positivos com filamentos de fungos.

2.4 – Físico-químicas

Extrato de tomate simples concentrado: substância seca, menos cloreto de sódio, mínimo de 18% p/p.

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO em 100g:

Umidade (%):	79,7
Energia:	61 (kcal), 255 (kJ)
Proteína (g):	2,4
Lipídeos (g):	0,2
Carboidratos (g):	15,0
Fibra alimentar (g):	2,8
Cinzas (g):	2,8

3 – Embalagem

Primária: lata de folha de flandres, com verniz sanitário, contendo peso líquido de 35g. A lata não deve apresentar ferrugem, amassadura ou abaulamento deve conter etiqueta adesiva com a identificação do fabricante, data de fabricação e validade, identificação de série/lote, peso líquido, características físico-químicas e microscópicas.

Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrada, contendo até 10kg, a embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

Outras informações.

Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrada, contendo até 10kg, a embalagem deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto,



- Marca,
✓ Quantidade,
✓ Lote,
✓ Data de validade
✓ Empilhamento recomendado.

FARINHA DE MANDIOCA TORRADA

1 – Descrição do produto:

Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente lavadas, dessecadas e isentas de radical cianeto.

2 – Características do produto:

2.1 – Gerais

A farinha deverá ser fabricada a partir de matérias-primas de boa qualidade e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. O alimento deverá apresentar coloração homogênea e ausência de odores estranhos. Deverá ser torrada, grupo seca, subgrupo fina, classe amarela, tipo 1.

2.2 – Microbiológicas

Isento.

2.3 – Físico-químicas

Umidade (%): máximo 15,0

2.4 – Microscópicas

Ausência de insetos vivos, sementes tóxicas, sujidades, parasitas e larvas.

3 – Embalagem

Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 1 kg do produto. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: fardo plástico de material resistente contendo até 15kg.

Observação: A data de fabricação e/ou embalagem do produto entregue deverá ser, de no máximo, 30 (trinta) dias anteriores à chegada no almoxarifado.

FEIJÃO CARIOCA TIPO 1

1 – Descrição do produto

Entende-se por feijão os grãos provenientes da espécie *Phaseolus vulgaris* L, utilizada como alimento.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Feijão carioca, beneficiado e classificado como tipo 1, de safra recente, constituído por grãos de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos, apresentando coloração e tamanhos uniformes, típicos da variedade. Deve ser atendida a legislação vigente – regulamento técnico para feijão.

2.3 – Microbiológicas

Isento.

2.2 – Microscópicas

O produto deverá constituir-se de grãos são, limpos, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais ou outras sujidades e de infestação de insetos vivos.

2.4 – Físico-químicas

O percentual máximo de umidade admitido é de 15%(quinze por cento).



3 – Embalagem

As embalagens utilizadas no acondicionamento do feijão deverão assegurar a proteção, conservação e integridade do produto, e também permitir visualizar as características do mesmo.

Primária: saco plástico atóxico, transparente, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 1kg, contendo as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: fardo de plástico resistente e devidamente lacrado, contendo 30kg de peso líquido.

Observação: A data de fabricação e/ou embalagem do produto entregue deverá ser, de no máximo, 30 (trinta) dias anteriores à chegada no almoxarifado.

FERMENTO QUÍMICO EM PÓ

1 – Descrição do produto

Fermento químico é o produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Produto composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocalcício, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, sem glúten.

2.2 – Características organolépticas

Aspecto: próprio

Cor: própria

Cheiro: próprio

Sabor : próprio

2.3 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC Nº 12, de 2 de Janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Aditivos	Aer.meso.viáveis/g	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²

3 – Embalagem

As embalagens utilizadas no acondicionamento do feijão deverão assegurar a proteção, conservação e integridade do produto, e também permitir visualizar as características do mesmo.

Primária: pote plástico atóxico, transparente, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 100g, contendo as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ No rótulo deverá constar a designação “Fermento Químico” e a seguinte recomendação: “Conserve em ambiente seco” ou expressões equivalentes.

Secundária: caixa de papelão reforçada, devidamente fechada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, com peso líquido de até 5kg. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto,
- ✓ Marca com logomarca impressa,
- ✓ Quantidade,
- ✓ Lote,
- ✓ Data de validade,
- ✓ Empilhamento recomendado.



FARINHA DE TRIGO

1 – Definição

Entende-se por farinha de trigo o produto obtido a partir da espécie *Triticum seativan* ou de outras espécies do gênero *Triticum* reconhecidas (exceto *Triticum durum*), através do processo de moagem do grão de trigo beneficiado. A farinha obtida poderá ser acrescida de outros componentes, de acordo com o especificado na presente Norma.

2 – Designação

O produto será designado Farinha de Trigo, seguida de sua classificação. No caso das farinhas aditivadas, deverão fazer do nome expressões tais como: "Farinha de Trigo com fermento" e "Farinha de trigo com aditivo".

3 – Classificação

A farinha de trigo é classificada de acordo com seu uso:

3.1 – Uso doméstico:

3.1.1 – Farinha de trigo integral. Obtida a partir do cereal limpo e com teor máximo de cinzas de 2,0% na base seca;

3.1.2 – Farinha de trigo Especial ou de Primeira: obtida a partir do cereal limpo, desgerminado com teor máximo de cinzas de 0.65% na base seca. 98% do produto deverão passar através de peneira com abertura de malha de 250 µm.

3.1.3 – Farinha de trigo comum; obtida a partir do cereal limpo, desgerminado com teor de cinzas entre 0,66% e 1,35% na base seca. 98% do produto deverão passar através de peneira com abertura de malha de 250 µm.

3.2 – Uso industrial

3.2.1 – Farinha de trigo integral: obtida a partir do cereal limpo e com teor máximo de cinzas de 2.5% na base seca devendo obedecer aos requisitos específicos para cada segmento de aplicação.

3.2.2 – Farinha de trigo obtida a partir do cereal limpo, desgerminado e com teor máximo de cinzas de 1.35% na base seca devendo obedecer aos requisitos específicos para cada segmento de aplicação. 98% do produto deverão passar através de peneira com abertura de malha de 250 µm.

4. Características de composição e qualidade

4.1 – Composição

4.1.1 – Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo

4.1.2 – ingredientes opcionais.

a) glúten de trigo vital

b) farinha de soja ou de fava, enzimaticamente ativa, até um máximo de 1%

c) outros, que vierem a ser autorizados.

4.2. Características organolépticas

4.2.2 – *cor branca, com tons leves de amarelo, marrom ou cinza, conforme o trigo de origem.*

4.2.3 – *cheiro próprio*

4.2.4 – *sabor próprio*

4.3 – Características físico-químicas:

De acordo com a Portaria nº 132, de 19 de fevereiro de 1999, do Ministério da Saúde/Secretaria de Vigilância Sanitária:

Umidade: máximo de 15%

Cinzas, base seca: máximo de 0.65%

Proteína, base seca: mínimo de 7%

Acidez graxa, base seca: máximo de 50%

4.4 – Características microbiológicas:

Atender legislação específica em vigor.

5 – Características microbiológicas

As farinhas devem obedecer ao seguinte padrão:

Contagem padrão em placas: máximo, 5x10⁵/g.

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g.

*Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10/g.

Staphylococcus aureus: ausência em 0,1g.

Salmonelas: ausência em 25g.

Bolores e leveduras: máximo, 103/g.



Bacilos cereus: máximo 103/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

6 – Características microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

7 – Embalagem

Primária: acondicionada em embalagem de 1kg, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, contendo as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;

Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrada, contendo até 20kg, a embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

Observação: A data de fabricação e/ou embalagem do produto entregue deverá ser, de no máximo, 30 dias anteriores à chegada no almoxarifado.

8 – Aditivos e/ou coadjuvantes de Tecnologia

Atender específica em vigor.

9 – Contaminantes

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidade superior aos limites estabelecidos pela correspondente em vigor.

10 – Higiene

A farinha de trigo deverá ser obtida a partir de grãos de trigo, sãos, limpos e em perfeito estado de conservação, respeitando as Boas Práticas de Fabricação, conforme estabelecido pela Portaria nº 1428 de 28.11.93.

11 – Acondicionamento

O produto deverá ser acondicionado em embalagens adequadas para as condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam a proteção necessária.

FUBÁ DE MILHO

1 – Descrição do produto

Fubá de milho novo, de milho fino, tipo 1, moído no moinho de pedra, embalagem contendo 500 gramas, enriquecido com ferro e ácido fólico, devendo apresentar na embalagem a identificação do fornecedor e telefone, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria-prima milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente.

O produto deverá apresentar aspecto e coloração homogêneos e ausência de odor e sabor estranhos ao alimento. Deverá apresentar preparo instantâneo.

3 – Embalagem

Primária: Acondicionado em embalagem plástica de 500g, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade.

Na embalagem primária deverão constar as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;



Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);

- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: caixa de papelão ou caixa de papelão resistente, com peso líquido aproximadamente de até 20kg. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto,
- ✓ Marca,
- ✓ Quantidade,
- ✓ Lote,
- ✓ Data de validade,
- ✓ Empilhamento recomendado.

Constantes Físico-químicas	Padrão	Métodos Analíticos
- Umidade (%) - Ferro (mg/100g de produto) - Ácido Fólico (mcg/100g de produto)	Máximo 13,00 Mínimo 4,20 Mínimo 150	IAL AOAC AOAC

Observação: Não será permitida a presença de partes do pericarpo, sabugo, espiguetas, pedúnculo do embrião, palha e demais elementos retidos na peneira. O fubá de milho deve ser produzido a partir de grãos sadios, desgerminados, livres de impurezas, matérias estranhas e parasitos.

Constantes Microbiológicas	Padrão	Métodos Analíticos
Salmonela SP Coliformes a 45C/g Bacillus Cereus/g	n = 5; c = 0; Ausência em 25g n = 5; c = 2; m = 10; M = 10 n = 5; c = 2; m = 10; M = 3*10	APHA APHA APHA

Resolução – CNNPA nº 12, de 1978

GELATINA EM PÓ VÁRIOS SABORES

1 – Características gerais

Com açúcar, aromatizante, podendo ser adicionada de corantes naturais. Acondicionada em sacos plásticos, íntegros e resistentes, acondicionados em caixas limpas, íntegras e resistentes, contendo polpa de fruta natural, sem corantes artificiais, acondicionado em embalagem tetra pak de 45g, contendo as descrições e características do produto podendo ou não conter aditivos conforme legislação.

2 – Embalagem

- ✓ Contendo dados de identificação do produto,
- ✓ Marca do fabricante,
- ✓ Data de fabricação,
- ✓ Prazo de validade.

A embalagem deverá conter externamente:

- ✓ dados de identificação,
- ✓ procedência,
- ✓ informações nutricionais,
- ✓ número de lote,
- ✓ quantidade do produto.

Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Resolução RE nº 60, de 2002.

GRANOLA

1 – Definição

Mistura de cereais, flocos de aveia, castanha de caju, frutas secas de alta qualidade rica em proteína, sais minerais, carboidratos e fibras, isenta de açúcar ou similar. Deverá estar crocante, livre de sujidade e contaminantes, acondicionada em saco plástico transparente, limpo, não violado. Isento de mofo, substâncias nocivas, odores ou sabor diferentes da sua composição normal. Embalado em plástico atóxico, com capacidade para 1kg.

Embalagem Primária: termosselada, contendo:

- ✓ Declaração da marca,



- ✓ Nome e endereço do fabricante,
- ✓ Lote,
- ✓ Prazo de validade.

LEITE EM PÓ INTEGRAL

1 – Descrição do produto

Leite em pó integral é o produto obtido pela desidratação do leite de gado bovino, mantidos integralmente seus nutrientes, apresentado sob a forma de pó fino, homogêneo, de coloração branco-amarelada.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deverá apresentar aspecto e coloração homogêneos e ausência de odor e sabor estranhos ao alimento. Deverá apresentar preparo instantâneo.

2.2 – Microbiológicas

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra INDICATIVA	Tolerância para Amostra Representativa			
			n	c	m	M
Leite em pó	Bacillus cereus/g	5x10 ³	5	2	5x10 ²	5x10 ³
	Coliformes a 45°C/g	10	5	2		10
	Estaf. coag.poitiva/g	10 ²	5	1	10	10 ²
	Salmonella sp/25g	Aus.	10	0	Aus	-

Resolução – RDC Nº 12, de 2 de Janeiro de 2001.

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

2.4 – Físico-Químicas

Valores aproximados da composição química em 100g de alimento:

- Umidade: máximo 3% p/p
- Acidez em ácido láctico: máximo 0,18% p/p
- Solubilidade : mínimo 99% p/p
- Valor calórico total mínimo 450 kcal
- Proteínas..... mínimo 25% p/p
- Lipídeos..... mínimo 26% p/p
- Glicídios..... mínimo 30% p/p
- Índice de solubilidade máximo 1%

3 – Embalagem

Primária: saco plástico, hermeticamente fechado, que não permita rompimento dos lacres, com peso líquido de 1kg. Na embalagem primária deverão constar as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: caixa de papelão ou caixa de papelão resistente, com peso líquido de até 10kg. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto,
- ✓ Marca,
- ✓ Quantidade,
- ✓ Lote,
- ✓ Data de validade,
- ✓ Empilhamento recomendado, empilhamento mínimo de 10 caixas.

LEITE CONDENSADO

1 – Descrição do produto



Produto que se obtém por eliminação parcial da água de constituição do leite (integral, semi desnatado e desnatado), submetido a um tratamento térmico de pasteurização e conservado mediante adição de sacarose.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Consistência semi-líquida; cor amarela, uniforme, mais ou menos clara; cheiro e sabor fresco puro.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC Nº 12, de 2 de Janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Leite condensado	Coliformes a 45° C/g	10	5	2	-	10
	Estaf. Coag. positiva/g	10 ²	5	1	10	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Aus	-

2.3 – Microscópicas

Ausência de qualquer tipo de impureza ou elementos estranhos.

2.4 – Físico-químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011):

Valores aproximados da composição química em 100 g de alimento:

- Umidade (g): 27,0%
- Proteína (g): 7,7
- Lipídios (g) 6,7
- Carboidrato 57,0 g
- Valor Calórico Total 313 Kcal

3 – Embalagem

Primária: embalagem em folhas de flandres, inviolável, com verniz sanitário, perfeitamente recravadas, com peso líquido aproximadamente de 395g. A embalagem não poderá apresentar estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações ou outros indícios de alteração do produto. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente.

Secundária: caixa de papelão reforçada devidamente fechada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, contendo até 20 unidades. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca com logomarca impressa;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.

MARGARINA VEGETAL

1 – Descrição do produto

É o alimento resultante da emulsificação de óleos vegetais comestíveis, e da mistura com leite e a adição de sal, contendo, no mínimo, 65% de lipídios. Deve conter óleos vegetais interesterificados.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Produto obtido a partir da emulsificação de óleo vegetal com leite e a adição de sal. Deve ser composto de



oleos vegetais interesterificados. Deverá apresentar-se sob forma cremosa, cor amarela claro, sabor e odor característico do produto, podendo conter outros ingredientes, desde que permitidos por lei e citados na embalagem. Deverá ser armazenado sob refrigeração com temperatura máxima de 16° C.

2.2 – Microbiológicas

Salmonelas ausência em 25 g

Coliformes a 45° C: máximo 1/g

Bolores e leveduras máximo 5x 10²/g

2.4 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

2.5 – Físico-químicas

Composição aproximada por 100g:

Valor calórico total mínimo: 585 kcal

Lipídios totais mínimos: 65g

Umidade: de acordo com o teor de lipídios e outros ingredientes.

3 – Embalagem

Primária: plástico atóxico resistente, com peso líquido de 500g. Na embalagem primária deverão constar as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e n° de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: caixa de papelão resistente, lacrada, contendo 10kg, no máximo.

Observação: A data de fabricação e/ou embalagem do produto deverá ser, no máximo, 30 dias anteriores à entrega.

MAIONESE

1 – Definição

É o produto cremoso em forma de emulsão estável, óleo em água, preparado a partir de óleo vegetal, água e ovos, isento de gorduras trans, podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. O produto deve ser acidificado. Deve conter os seguintes ingredientes básicos: ovos, óleo vegetal, sal, vinagre e suco de limão. MAIONESE, acondicionada em embalagem tetra pak contendo 500g, e reembalada em caixas de papelão reforçado.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deverá estar de acordo com a RDC 276 de 22/09/05, “Regulamento Técnico para Especiarias, Temperos e Molhos” e RDC 12, de 02/01/2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

2.2 – Especificação

Tradicional. Produto obtido a partir da emulsificação de óleo vegetal com ovos e adição de sal. Deverá apresentar-se sob forma cremosa, cor amarela claro, sabor e odor característico do produto, podendo conter outros ingredientes, desde que permitidos por lei e citados na embalagem.

3 – Embalagem do Produto

3.1 – Embalagem Primária: caixa de papelão especial Tetra Park, com peso líquido de 500 gramas. Embalagem com 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.

3.2 – Embalagem Secundária: reembalado em caixas de papelão reforçado.

Observação: considerar-se-á impróprio para o consumo o produto cuja embalagem defeituosa o exponha à contaminação e/ou deterioração.

4 – Rotulagem

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, sendo que no rótulo das embalagens deverão constar as seguintes informações:



- a) identificação do produto inclusive marca;
- b) nome e endereço do fabricante;
- c) Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- d) componentes do produto com informações nutricionais;
- e) peso líquido;
- f) número do lote se houver;
- g) empilhamento máximo para armazenamento e transporte.

MACARRÃO TIPO PARAFUSO (MASSA SÊMOLA)

1 – Descrição do produto

Produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo tipo I e água, adicionados ou não de outras substâncias permitidas por lei.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deve ser preparado com sêmola de trigo, submetido ao processo de secagem. Deve ser obedecido o formato solicitado.

2.2 – Físico-químicas

Valores aproximados da composição química em 100g de alimento:

Umidade máxima	13% p/p
Acidez em solução N / 100g	máximo 5ml
Resíduo mineral fixo sobre a substância seca: g p/ 100g	máximo 1,0
Valor calórico total mínimo	298 kcal
Proteínas mínimo	10 % p/p
Glicídios mínimo	60 % p/p
Lipídios mínimo	2 % p/p
Colesterol (base seca): mínimo	0,45 g/kg

2.3 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente.

2.4 – Microscópicas

Limite máximo permitido 20 fragmentos de insetos em 225g de produto e nenhuma infestação parasitária.

3 – Embalagem

Primária: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 500 gramas. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: fardo resistente e devidamente fechado de até 20kg.

Observação: A data de fabricação e/ou embalagem do produto entregue deverá ser, de no máximo, 30 dias anteriores à chegada no almoxarifado.

MACARRÃO TIPO ESPAGUETE (SÊMOLA)

1 – Descrição do produto

Produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo tipo I e água, adicionados ou não de outras substâncias permitidas por lei.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deve ser preparado com sêmola de trigo, submetido ao processo de secagem. Deve ser obedecido o formato solicitado.

2.2 – Físico-químicas



Valores aproximados da composição química em 100g de alimento:

Umidade máxima	13 p/p
Acidez em solução N/100g	máximo 5ml
Resíduo mineral fixo sobre a substância seca:	p/ 100g máximo 1,0
Valor calórico total mínimo	298kcal
Proteínas mínimo	10% p/p
Glicídios mínimo	60% p/p
Lipídios mínimo	2% p/p
Colesterol (base seca) mínimo:	0,45g/kg

2.3 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente.

2.4 – Microscópicas

Limite máximo permitido 20 fragmentos de insetos em 225g de produto e nenhuma infestação parasitária. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

3 – Embalagem

Primária: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 500 gramas. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e n° de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: fardo resistente e devidamente fechado de até 20kg

Observação: A data de fabricação e/ou embalagem do produto entregue deverá ser, de no máximo, 30 dias anteriores à chegada no almoxarifado.

MILHO PARA CANJICA

1 – Descrição do produto

Entende-se por Canjica de Milho os grãos de milho sadios provenientes da espécie *Zea mays*, próprios para canjica, do grupo extra, subgrupo despeliculada, tipo 1, classe branca.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deverá ser constituído por matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais.

2.2 – Microbiológicas

Isento.

2.3 – Microscópicas

De acordo com a legislação vigente.

3 – Embalagem

Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso de 500 gramas. Na embalagem primária deverão constar as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

Nome completo do alimento e tipo;

- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e n° de registro em vigência no órgão competente.

Secundária: fardo de plástico resistente, devidamente lacrado, contendo aproximadamente até 20kg.

Observação: A data de fabricação e/ou embalagem do produto entregue deverá ser, de no máximo, 30 dias anteriores à chegada no almoxarifado.



1 – Descrição do produto

São os grãos sadios de Milho de pipoca, da espécie *Zea mae L.*, grupo extra, subgrupo categoria B, tipo 1.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deverá ser constituído com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais.

2.2 – Microbiológicas

Isento.

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades e parasitas.

2.4 – Físico-químicas

Umidade máxima de 14% p/p.

Aflatoxina G1 + B1: máximo 30 ppb.

3 – Embalagem

Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso de 500 gramas. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente.

Secundária: fardo de plástico resistente, devidamente lacrado, contendo até 20kg.

Observação: A data de fabricação e/ou embalagem do produto entregue deverá ser, de no máximo, 30 dias anteriores à chegada no almoxarifado.

MISTURA A BASE DE AMIDO – SABOR TRADICIONAL

1 – Descrição do Produto

Amido de milho, açúcar, vitaminas (A e C) e sais minerais (cálcio, fósforo e ferro) e aromatizante. Mistura para preparo de mingaus, acondicionado em embalagem de papel resistente de 200g, sabor tradicional, contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.

Ingredientes

Amido, Açúcar, Maltodextrina, Vitaminas (a, b1, b3, b6, b12, c e ácido fólico), Minerais (ferro e zinco), agente de firmeza fosfato tricálcico, aromatizante e corante urucum. Não contém glúten.

2 – Embalagem

Primária: acondicionado embalagem papel resistente de 200 gramas. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Data de fabricação, embalagem ou de validade mínima, sempre que seja(m) indicado(s)
- ✓ Claramente, pelo menos o dia e o mês, nesta ordem.
- ✓ Identificação do lote.
- ✓ Data de validade.
- ✓ Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando apropriado.
- ✓ Data de validade mínima.

Caso não esteja previsto de outra maneira em um regulamento técnico específico, vigorará a seguinte indicação da validade:

a) deverá ser declarada a data de validade mínima;

b) esta constará de, pelo menos:

- dia e mês, para produtos que tenham duração mínima não superior a três meses;
- mês e ano, para produtos que tenham duração mínima superior a três meses.

Secundária: reembalado em caixas de papelão reforçado.

MISTURA À BASE DE AMIDO – SABOR VITAMINA DE FRUTAS



1 – Descrição do Produto

Amido de milho, açúcar, vitaminas (A e C) e sais minerais (cálcio, fósforo e ferro) e aromatizante. Mistura para preparo de mingaus, acondicionado em embalagem de papel resistente de 200g, sabor aromatizado vitamina de frutas, contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.

2 – Embalagem

Primária: acondicionado embalagem papel resistente de 200g. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Data de fabricação, embalagem ou de validade mínima, sempre que seja(m) indicado(s)
- ✓ Claramente, pelo menos o dia e o mês, nesta ordem.
- ✓ Identificação do lote.
- ✓ Data de validade.
- ✓ Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando apropriado.
- ✓ Data de validade mínima.

Caso não esteja previsto de outra maneira em um regulamento técnico específico, vigorará a seguinte indicação da validade:

- a) deverá ser declarada a data de validade mínima;
- b) esta constará de, pelo menos:

- dia e mês, para produtos que tenham duração mínima não superior a três meses;
- mês e ano, para produtos que tenham duração mínima superior a três meses.

Secundária: reembalado em caixas de papelão reforçado.

ÓLEO DE SOJA

1 – Descrição do produto

Óleo de soja refinado – alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solventes, dos grãos de soja, *Glycine Max L. Merril*.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deve estar isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto.

2.2 – Microbiológicas

Isento

2.3 – Físico-químicas

Acidez em ácido oléico máximo 0,3% p/p

Índice de peróxido máximo 10meq/kg

2.4 – Microscópicas

Isento

3 – Embalagem

Primária: frasco plástico atóxico, resistente e transparente, com tampa, capacidade de volume para 900ml. Contendo, na própria embalagem, as seguintes informações:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: fardo de plástico de 20kg, a embalagem deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto,
- ✓ Marca,
- ✓ Quantidade,
- ✓ Lote,
- ✓ Data de validade,
- ✓ Empilhamento recomendado.

Observação: A data de fabricação e/ou embalagem do produto entregue deverá ser de, no máximo, 30 dias anteriores à chegada no almoxarifado.

PAÇOCA DE AMENDOIM



1 – Descrição do produto

Produto proveniente de matéria-prima de boa qualidade, do amassamento do amendoim torrado, açúcar e sal. Acondicionado em pote de 840g com 56 unidades, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.

2 – Características

Composto de açúcar cristal, amendoim torrado sem pele, sal refinado. Embalada individualmente, pesando 15g cada um, em pote 840g, suas condições deverão estar de acordo com a RESOLUÇÃO 172, DE 04 DE JULHO DE 2003, e suas alterações posteriores.

POLVILHO DOCE

1 – Descrição do produto

Polvilho ou fécula de mandioca é o produto amiláceo extraído da mandioca. De acordo com o teor da acidez é classificado como polvilho doce ou azedo. O polvilho doce é obtido da lavagem da massa ralada da mandioca e posterior decantação da água da lavagem, para separar o amido de fibras, de material protéico e de impurezas. É submetido à secagem, depois da decantação.

2 – Características

O polvilho doce deve ser armazenado em local seco e arejado, exclusivo para essa finalidade. Produto amiláceo extraído da mandioca (manihot utilíssima), acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica de 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.

QUEIJO RALADO

1 – Descrição do produto

Maturação: o período de maturação é alargado para 12 semanas, em lugar de "10 semanas"; essa maturação mais longa contribui para uma melhor expressão das especificidades do queijo. Queijo tipo parmesão ralado, de baixo teor de umidade e salgado, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA.

2 – Características

O queijo deve possuir as seguintes características:

- Consistência: dura
- Textura: compacta, consistente, superfície de fratura granulosa.
- Cor: ligeiramente amarelada
- Sabor: adocicado, ligeiramente picante.
- Odor: suave para forte.
- Crosta: firme, lisa, não pegajosa.

3 – Embalagem

Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso de 500g. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente.

Secundária: caixa de papelão, material resistente, devidamente lacrado contendo de 25 até 30kg.

Observação: A data de fabricação e/ou embalagem do produto entregue deverá ser de, no máximo, 30 dias anteriores à chegada no almoxarifado.

SAL REFINADO IODADO

1 – Descrição do produto

Sal refinado iodado.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais



O produto deverá ser constituído com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais sendo iodado.

2.2 – Microbiológicas

Isento

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, larvas e parasitas.

2.4 – Físico-químicas

Teor de Iodo: 20 a 60 mg/Kg;

Umidade: máximo 0,2% p/p;

Cloreto de Sódio: mínimo 98,92% p/p;

Insolúveis: máximo 0,1% p/p.

3 – Embalagem

Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso de 1kg. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente.

Secundária: fardo de material resistente, devidamente lacrado contendo de 25 até 30kg.

Observação: A data de fabricação e/ou embalagem do produto entregue deverá ser de, no máximo, 30 dias anteriores à chegada no almoxarifado.

SARDINHA COM ÓLEO DE SOJA

1 – Descrição do produto

Sardinha ao próprio suco com óleo de soja.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Sardinha ao próprio suco, com óleo de soja e sal, com total de aproveitamento de seu valor nutritivo. O produto deverá apresentar cor, sabor e cheiro característico.

2.2 – Microbiológicas

Coliformes a 45°C/g: 10²

Estaf.coag.positiva/g:: 5x 10²

Salmonella sp/25g: ausente

Após 10 dias de incubação a 35°C e cinco (05) dias a 55° C, não deverá observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas) bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou sensoriais do produto.

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

Elemento histológico: sardinha ao próprio suco e sal.

2.4 – Físico-químicas

Amônia: ausência

Amido (% p/p) máximo: 2,0%

Rancidez: negativo

Nitrito: máximo 200 ppm

3 – Embalagem

Primária: embalagem em folhas de flandres, inviolável, com verniz sanitário, perfeitamente recravadas, com peso líquido de 125g. A embalagem não poderá apresentar estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações ou outros indícios de alteração do produto. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:



Nome completo do alimento e tipo;

- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: caixa de papelão contendo até 40 unidades.

Observação: A data de fabricação e/ou embalagem do produto entregue deverá ser, de no máximo, 30 dias anteriores à chegada no almoxarifado.

SUCO DE MARACUJÁ CONCENTRADO – SEM AÇÚCAR (Embalagem Plástica – PET)

1 – Descrição do produto

Bebida não fermentada, não alcoólica, obtida pela dissolução em água potável da parte comestível do maracujá (polpa), por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Concentrado líquido, obtido da parte comestível do maracujá (min. 20%), com alto teor de polpa e rendimento mínimo de 1 parte do produto para 3 partes de água. Deve apresentar odor e sabor característico da fruta utilizada no preparo, podendo ter outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. A validade do produto deverá ser de, no mínimo, 06 meses.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente.

2.3 – Microscópicas

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

Elemento histológico: característico da fruta.

2.4 – Físico-químicas

Instrução Normativa nº 12, 04/09/2003 – MAPA:

Polpa de maracujá (g/100g): mínimo 50,0

Sólidos solúveis, a 20°C: mínimo de 6,0

Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g): mínimo de 1,25

3 – Embalagem

Primária: de 500ml (quinhentos mililitros), com lacre resistente. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrada, com até 12 unidades ou embalagem "shilingada" 6x1. **Embalagem de papelão** – deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto,
- ✓ Marca,
- ✓ Quantidade,
- ✓ Lote,
- ✓ Data de validade,
- ✓ Empilhamento recomendado.

SUCO DE CAJÚ CONCENTRADO – SEM AÇÚCAR (Embalagem Plástica – PET)

1 – Descrição do produto

Bebida não fermentada, não alcoólica, obtida pela dissolução em água potável da parte comestível do cajú (polpa), por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.



2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Concentrado líquido, obtido da parte comestível do cajú (min. 20%), com alto teor de polpa e rendimento mínimo de 1 parte do produto para 3 partes de água. Deve apresentar odor e sabor característico da fruta utilizada no preparo, podendo ter outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. A validade do produto deverá ser de, no mínimo, 06 meses.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente.

2.3 – Microscópicas

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

Elemento histológico: característico da fruta.

2.4 – Físico-químicas

Instrução Normativa nº 12, 04/09/2003 – MAPA:

Polpa de cajú (g/100g): mínimo 50,0

Sólidos solúveis, a 20°C: mínimo de 5,0

Ácido ascórbico (mg/100g): mínimo de 40,0

3 – Embalagem

Primária: de 500ml (quinhentos mililitros), com lacre resistente. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrada com até 12 unidades ou embalagem "shilingada" 6x1. **Embalagem de papelão** – deve conter as seguintes informações:

- ✓ nome do produto,
- ✓ marca,
- ✓ quantidade,
- ✓ lote,
- ✓ data de validade,
- ✓ empilhamento recomendado.

SUCO NATURAL DE UVA (348 Unidades)

1 – Descrição do produto

Preparado líquido pasteurizado contendo os seguintes ingredientes: polpa de uva (fruta), água, açúcar. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Lei Federal nº 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/97 e Decreto nº 3.510 de 16/06/00, Instrução Normativa nº 1, de 07/01/2000, do M.A.A., Resolução RDC nº 12, 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 e Resolução RDC nº 360, de 23/12/03, ANVISA/MS.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Produto natural sem conservante, obtido da polpa de uva, com adição de água e açúcar, devendo apresentar-se sob forma de líquido, com odor e sabor característicos da fruta utilizada no preparo, podendo ter outras substâncias permitidas por lei. O produto deve ter registro junto ao Ministério da Agricultura. O prazo de validade do produto deve ser de aproximadamente 12 meses. Não contém glúten. Produto não fermentado e não alcoólico.

2.2 – Microbiológicas

Após incubação por 10 dias a 35°C e por 5 dias a 55°C, o produto não deve apresentar alterações. Quando necessário, será verificada a esterilidade comercial, conforme metodologia específica.

2.3 – Microscópicas

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

Elemento histológico: característico da fruta.



2.4 – Físico-químicas

De acordo com a legislação vigente.

3 – Embalagem

Primária: embalagem tetra Pak, com conteúdo líquido de aproximadamente 200ml (duzentos mililitros). A embalagem primária deverá vir acompanhada de um canudinho embalado em plástico atóxico. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade e número do lote, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;

Secundária: caixa de papelão resistente, contendo 50 unidades de aproximadamente 200ml cada.

SUCO DE CAJU NATURAL (348 Unidades)

1 – Descrição do produto

Preparado líquido pasteurizado e homogeneizado contendo os seguintes ingredientes: polpa de caju, água, e açúcar.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Lei Federal nº. 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº. 2.314 de 04/09/97 e Decreto nº. 3.510 de 16/06/00, Instrução Normativa nº. 1, de 07/01/2000, do M.A.A., Resolução RDC nº. 12, 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução RDC nº. 175, de 08/07/2003 e Resolução RDC nº. 360, de 23/12/03, ANVISA/MS.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Produto natural sem conservante, obtido da polpa de caju, com adição de água e açúcar, devendo apresentar-se sob forma de líquido, com odor e sabor característicos da fruta utilizada no preparo, podendo ter outras substâncias permitidas por lei. O produto deve ter registro junto ao Ministério da Agricultura. O prazo de validade do produto deve ser de aproximadamente 12 meses. Não contém glúten. Produto não fermentado e não alcoólico.

2.2 – Microbiológicas

Após incubação por 10 dias a 35°C e por 5 dias a 55°C, o produto não deve apresentar alterações. Quando necessário, será verificada a esterilidade comercial, conforme metodologia específica.

2.3 – Microscópicas

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

Elemento histológico: característico da fruta.

2.4 – Físico-químicas

De acordo com a legislação vigente.

3 – Embalagem

Primária: embalagem Tetra Pak, com conteúdo líquido de aproximadamente 200 ml (duzentos mililitros). A embalagem primária deverá vir acompanhada de um canudinho embalado em plástico atóxico. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade e número do lote, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e no de registro em vigência no órgão competente.

Secundária: Caixa de papelão resistente, contendo 50 unidades de aproximadamente 200ml cada.

SUCO NATURAL DE GOIABA (348 Unidades)

1 – Descrição do produto

Preparado líquido pasteurizado contendo os seguintes ingredientes: polpa de goiaba (fruta), água, açúcar. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Lei Federal nº 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/97 e Decreto nº 3.510 de 16/06/00, Instrução Normativa nº 1,



de 07/01/2000, do M.A.A., Resolução RDC nº 12, 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 e Resolução RDC nº 360, de 23/12/03, ANVISA/MS.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Produto natural sem conservante, obtido da polpa de goiaba, com adição de água e açúcar, devendo apresentar-se sob forma de líquido, com odor e sabor característicos da fruta utilizada no preparo, podendo ter outras substâncias permitidas por lei. O produto deve ter registro junto ao Ministério da Agricultura. O prazo de validade do produto deve ser de aproximadamente 12 meses. Não contém glúten. Produto não fermentado e não alcoólico.

2.2 – Microbiológicas

Após incubação por 10 dias a 35°C e por 5 dias a 55°C, o produto não deve apresentar alterações. Quando necessário, será verificada a esterilidade comercial, conforme metodologia específica.

2.3 – Microscópicas

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

Elemento histológico: característico da fruta.

2.4 – Físico-químicas

De acordo com a legislação vigente.

3 – Embalagem

Primária: embalagem Tetra Pak, com conteúdo líquido de aproximadamente 200ml (duzentos mililitros). A embalagem primária deverá vir acompanhada de um canudinho embalado em plástico atóxico. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade e número do lote, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente.

Secundária: caixa de papelão resistente, contendo 50 unidades de aproximadamente 200ml cada.

SUCO NATURAL DE ACEROLA (348 Unidades)

1 – Descrição do produto

Preparado líquido pasteurizado contendo os seguintes ingredientes: polpa de acerola (fruta), água, açúcar, envasado e conservado sob congelamento. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Lei Federal nº 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/97 e Decreto nº 3.510 de 16/06/00, Instrução Normativa nº 1, de 07/01/2000, do M.A.A., Resolução RDC nº 12, 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003 e Resolução RDC nº 360, de 23/12/03, ANVISA/MS.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Produto natural sem conservante, obtido da polpa de acerola, com adição de água e açúcar, devendo apresentar-se sob forma de líquido, com odor e sabor característicos da fruta utilizada no preparo, podendo ter outras substâncias permitidas por lei. O produto deve ter registro junto ao Ministério da Agricultura e ser conservado e transportado sob refrigeração. O prazo de validade do produto deve ser de aproximadamente 12 meses. Não contém glúten. Produto não fermentado e não alcoólico.

2.2 – Microbiológicas

Após incubação por 10 dias a 35°C e por 5 dias a 55°C, o produto não deve apresentar alterações. Quando necessário, será verificada a esterilidade comercial, conforme metodologia específica.

2.3 – Microscópicas

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

Elemento histológico: característico da fruta.

2.4 – Físico-Químicas

De acordo com a legislação vigente.

2.5 – Embalagem



Primária: embalagem tetra park, com conteúdo líquido de aproximadamente 200ml (duzentos mililitros), mantido sob congelamento. A embalagem primária deverá vir acompanhada de um canudinho embalado em plástico atóxico. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade e número do lote, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e no de registro em vigência no órgão competente.

Secundária: caixa de papelão resistente, contendo 50 unidades de aproximadamente 200ml cada.

SUCO DE PÊSSEGO NATURAL (348 Unidades)

1 – Descrição do produto

Preparado líquido pasteurizado e homogeneizado contendo os seguintes ingredientes: polpa de pêssego, água, e açúcar. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Lei Federal nº. 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº. 2.314 de 04/09/97 e Decreto nº. 3.510 de 16/06/00, Instrução Normativa nº. 1, de 07/01/2000, do M.A.A., Resolução RDC nº. 12, 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução RDC nº. 175, de 08/07/2003 e Resolução RDC nº. 360, de 23/12/03, ANVISA/MS.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Produto natural sem conservante, obtido da polpa de pêssego, com adição de água e açúcar, devendo apresentar-se sob forma de líquido, com odor e sabor característicos da fruta utilizada no preparo, podendo ter outras substâncias permitidas por lei. O produto deve ter registro junto ao Ministério da Agricultura e ser conservado e transportado sob refrigeração. O prazo de validade do produto deve ser de aproximadamente 12 meses. Não contém glúten. Produto não fermentado e não alcoólico.

2.2 – Microbiológicas

Após incubação por 10 dias a 35°C e por 5 dias a 55°C, o produto não deve apresentar alterações. Quando necessário, será verificada a esterilidade comercial, conforme metodologia específica.

2.3 – Microscópicas

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

Elemento histológico: característico da fruta.

2.4 – Físico-químicas

De acordo com a legislação vigente.

2.5 – Embalagem

Primária: embalagem tetra park, com conteúdo líquido de aproximadamente 200ml (duzentos mililitros), mantido sob congelamento. A embalagem primária deverá vir acompanhada de um canudinho embalado em plástico atóxico. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade e número do lote, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e no de registro em vigência no órgão competente.

Secundária: caixa de papelão resistente, contendo 50 unidades de aproximadamente 200ml cada.

TEMPERO ALHO E SAL

1 – Descrição do produto

É o produto constituído pela mistura da polpa de alho e sal.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O alho é triturado em equipamento apropriado até adquirir aspecto pastoso homogêneo. A pasta obtida é refinada em despoldadeira. Para a preparação adiciona-se, em misturado apropriado, a pasta de alho e a quantidade de sal refinado conforme formulação.



- Prazo de validade: 12 meses.
- Sabor e odor: característicos;
- Aspecto: característico ao tempero seco;
- Proporção de ingredientes: para cada 100g de sal, colocar 150g de alho.

2.2 – Microbiológica

De acordo com a legislação vigente.

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra INDICATIVA	Tolerância para Amostra Representativa			
			n	c	m	M
Tempero Alho e sal	Coliformes a 45°C/g	10 ²	5	2	5 x 10	10 ²
	Samonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

Resolução – RDC Nº 12, de 2 de Janeiro de 2001.

2.3 – Físico-químicas:

Cloreto 70,0 – 90,0% p/p

Umidade (%) máximo 17,0

2.4 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

3 – Embalagem

Primária: copos confeccionados em polipropileno com tampa de polipropileno ou polietileno e lacre de alumínio e polietileno, com peso de 1kg, contendo as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: caixa de papelão reforçada devidamente fechada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, com peso líquido máximo de 10 a 15kg. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

Observação: A data de fabricação e/ou embalagem do produto entregue deverá ser de, no máximo, 30 dias anteriores à chegada no almoxarifado.

VINAGRE TINTO

1 – Descrição do produto

Produto obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de mosto de frutas, cereais ou de outros vegetais, de mel, ou da mistura de vegetais, ou ainda da mistura hidroalcoólica, devendo apresentar acidez volátil mínima de 4g por 100ml, expressa em ácido acético, podendo ser adicionado de vegetais, partes de vegetais ou extratos vegetais aromáticos ou de sucos, aromas naturais ou condimentos.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Tipo neutro, acidez 4 per, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente.

3 – Embalagem

Primária: Acondicionado em embalagem plástica de 750ml. A embalagem não poderá apresentar estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações ou outros indícios de alteração do produto. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;



- Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
 - ✓ Outras informações.

Secundária: caixa com 12 unidades de 750ml.

Observação: A data de fabricação e/ou embalagem do produto entregue deverá ser, de no máximo, 30 dias anteriores à chegada no almoxarifado.

OBSERVAÇÕES:

- Obrigatoriamente, os produtos deverão ser de 1ª (primeira) qualidade;
- Quando da entrega dos produtos, for detectado que os mesmos não apresentam características e especificações conforme exigidos no edital, e/ou não apresentem 1ª (primeira) qualidade, deverão ser substituídos por outros que atendam a Administração Pública, sem ônus adicionais.
- Os produtos deverão ter na data de entrega, no máximo 20% de sua vida útil consumida;
- Os produtos deverão apresentar aspecto e coloração homogênea, odor e sabor próprios, isentos de quaisquer detritos animais e/ou vegetais não característicos.
- Os produtos deverão ser transportados em veículo limpo, com cobertura para proteção de carga, com ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros. O transporte deverá garantir as características sensoriais e a integridade do produto. O veículo não deverá transportar outras cargas que comprometam a segurança do produto;
- O transporte deverá ser feito em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade dos mesmos quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, obedecendo à legislação vigente;
- Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente e possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, nos termos da Lei Municipal nº 8.741/2008 e Lei Estadual 16.140/2007.
- O ajudante de transporte deverá estar devidamente uniformizado com aparência pessoal adequada à função a que se propõe (higiene pessoal) e com crachá de identificação da empresa quando das entregas;

CRONOGRAMA DE ENTREGA DOS ALIMENTOS

Produto	Maio/2015	Junho/2015	Julho/2015	Agosto/2015	Setembro/2015
Arroz grão longo fino tipo I. Acondicionado em embalagem plástica de 5 kg.	90	-	-	-	90
Achocolatado em Pó. Acondicionado em embalagem de 400 gramas.	360	-	-	-	360
Açúcar Cristal. Acondicionado em saco plástico de 5 kg.	30	-	-	-	30
Amido de milho. Acondicionado em embalagem de 1 kg.	90	-	-	-	90
Amendoim. Acondicionado em pacote plástico de 500 gramas.	48	-	-	-	48
Balas macias - Acondicionado em embalagem plástica com 100 unidades.	30	-	-	-	30
Bolacha de coco – Embalagem primaria 400 gramas.	120	-	-	-	120
Bolacha de Maisena – Acondicionado em embalagem primária de 400 gramas.	210	-	-	-	210
Bolacha de Sal cream cracker -	210	-	-	-	210



Acondicionado em embalagem primária de 400 gramas.					
Bebida láctea, sabor chocolate - embalagem com 200 ml.	870	-	-	-	870
Chá Mate - Embalagem: pacote de 500 gramas.	90	-	-	-	90
Café Torrado em Pó , embalado em pacotes de 500g.	180	-	-	-	180
Creme de leite - Embalagem de tetra pak de 200 gramas.	120	-	-	-	120
Coco Seco Ralado sem Açúcar - Embalagem plástica resistente em pacote de 100 gramas.	120	-	-	-	120
Doce de Banana - Embalagem em barra de 1 Kg.	90	-	-	-	90
Doce de Caju - Embalagem em barra de 1 kg.	90	-	-	-	90
Doce de goiaba , em barra de 20 gramas. Embalados individualmente em polietileno transparente.	180	-	-	-	180
Extrato de Tomate - Acondicionado em lata de folha de flandres, com verniz sanitário, contendo peso líquido de 350 gramas.	120	-	-	-	120
Farinha de Mandioca , seca, fina embalada em pacote com 1 kg.	90	-	-	-	90
Feijão Carioca , tipo I. Acondicionado em embalagem plástica de 1 kg.	210	-	-	-	210
Fermento Químico em Pó - Acondicionado em lata de 100 gramas.	240	-	-	-	240
Farinha de Trigo - Acondicionado em embalagem de papel de 1 kg.	120	-	-	-	120
Fubá de Milho - Acondicionado em embalagem plástica de 500 gramas.	90	-	-	-	90
Gelatina em Pó - Acondicionado em embalagem de tetra park 45 gramas. Sabores abacaxi 320 pacotes, morango 500 pacotes e uva 500 pacotes.	660	-	-	-	660
Granola , acondicionada embalagem plástica transparente resistente de 1 kg.	90	-	-	-	90
Leite em Pó Integral - Acondicionado em embalagem plástica de 1 kg.	240	-	-	-	240
Leite condensado - Embalagem com peso líquido aproximadamente de 395 g.	284	-	-	-	283
Margarina Vegetal acondicionada embalagem plástica lacrada de 500 gramas, c/ mínimo 65% de lipídios c/sal.	300	-	-	-	300
Maionese - Embalagem primária: caixa de papelão especial Tetra Park, com peso líquido de 500 gramas.	60	-	-	-	60
Macarrão tipo Parafuso (Massa Sêmola) , Acondicionado saco de polietileno atóxico, transparente,	150	-	-	-	150



resistente, lacrado, contendo peso líquido de 500 gramas.					
Macarrão tipo Espaguete (Massa Sêmola) , Acondicionado saco de polietileno atóxico, contendo peso líquido de 500 gramas.	150	-	-	-	150
Milho de Canjica Amarela - Acondicionado em embalagem plástica de 500 gramas.	180	-	-	-	180
Milho de Pipoca - Acondicionado em embalagem plástica de 500 gramas.	90	-	-	-	90
Mistura a base de amido , acondicionado embalagem papel resistente de 200 g. sabor tradicional (1ª qualidade).	360	-	-	-	360
Mistura a base de amido acondicionado embalagem papel resistente de 200 g, sabor vitamina de frutas (1ª qualidade).	168	-	-	-	168
Óleo Vegetal de Soja Refinado - Acondicionado em embalagem PET de 900 mL.	180	-	-	-	180
Paçoca amendoim – Acondicionado em pote de 840 gramas com 56 unidades.	12	-	-	-	12
Polvilho doce granulado - Acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica de 1 kg.	150	-	-	-	150
Queijo ralado. Queijo ralado, não congelado, acondicionados em pacotes de 500 gramas.	120	-	-	-	120
Sal Refinado , iodado, umidade máxima 2%, iodo metalóide 40-60 mg/kg, pacote com 1 kg.	60	-	-	-	60
Sardinha em Conserva - Acondicionado em lata com 125 gramas.	600	-	-	-	600
Suco de Frutas Concentrado. Acondicionado em embalagem plástica de 500 ml. Sabores: 360 unidades de maracujá e 360 unidades de caju.	360	-	-	-	360
Suco de frutas natural. Acondicionado em embalagem Tetra Park de 200 ml, de vários sabores: 348 unidades de uva, 348 unidades de pêssego, 348 unidades de cajú, 348 unidades de goiaba e 348 unidades de acerola.	870				870
Tempero Alho e Sal - Acondicionado em pote de 1 Kg.	36				36
Vinagre Tinto - Acondicionado em embalagem plástica de 750 mL.	60				60

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA DE GOIÂNIA, aos 03 dias do mês de março de 2015.

Valdi Camarcio Bezerra
Secretário

Hendy Adriana Barbosa
Pregoeira Geral



21- ANEXO II

MINUTA CONTRATUAL

CONTRATO N.º /2015

Contrato de fornecimento gêneros alimentícios (arroz, achocolatado em pó, açúcar cristal e outros), que entre si celebram o Município de Goiânia, por meio da Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, e a empresa _____, nas cláusulas e condições que se seguem:

O MUNICÍPIO DE GOIÂNIA, por intermédio da **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS**, com sede em Goiânia, Capital do Estado de Goiás, sito à Rua _____ n.º _____ – Setor _____ – Goiânia-Go - Cep. _____, inscrito no **CNPJ/MF** sob o n.º _____, doravante designado simplesmente **CONTRATANTE**, neste ato representada pelo **Secretario Sr. _____**, brasileiro, estado civil, _____, portador da Carteira de Identidade n.º _____, inscrito no CPF sob o n.º _____, e a empresa....., pessoa jurídica de direito privadocom seus atos constitutivos registrados no(a)....., sediada em....., na..... inscrita no CNPJ/MF, sob o n.º....., Inscrição Estadual n.º....., neste ato representada, na forma de seu Contrato Social, pelo sócio(s) Sr....., nacionalidade, estado civil, profissão, Identidade n.º....., CPF n.º..... doravante denominada apenas **CONTRATADA** têm entre si justo e avençado, e celebram, por força do presente instrumento e de conformidade com o disposto nas Lei 10.520/2002, Decreto Municipal nº 2.968/08 e Lei Complementar nº 123/2006, aplicando subsidiariamente a Lei Federal 8.666/93 e demais legislações pertinentes, o contrato de **fornecimento de gêneros alimentícios (arroz, achocolatado em pó, açúcar cristal e outros)**, conforme Despacho autorizatório n.º _____ de fls, **Processo nº 51007263/2012, Pregão Eletrônico nº 026/2015**, mediante as seguintes Cláusulas e condições:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO DO CONTRATO

1.1 - Constitui objeto do presente contrato o fornecimento de gêneros alimentícios (arroz, achocolatado em pó, açúcar cristal e outros) para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, conforme condições estabelecidas neste instrumento contratual e edital Pregão Eletrônico nº 026/2015 e seus Anexos.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

2.1 - A CONTRATADA obriga-se a:

- Não transferir a outrem ou subcontratar, o objeto do presente Contrato;
- Executar fielmente o contrato avençado, de acordo com as cláusulas avençadas neste Edital constante do **Pregão Eletrônico nº 026/2015 Termo de Referência – Anexo I**, solicitação da CONTRATANTE, especificações, condições, prazos, locais, proposta ofertada, e, ainda, as normas vigentes, respondendo pelas conseqüências de sua inexecução total ou parcial ou atraso injustificado;
- Manter preposto, aceito pela CONTRATANTE, para representá-lo na execução do contrato;
- Reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados;
- Responder pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, em razão de ação ou omissão, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, sua ou de seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais, a que estiver sujeita, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento realizado pela CONTRATANTE;
- Responsabilizar-se pelos salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários, comerciais e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem



devidas no desempenho do objeto do contrato, ficando a CONTRATANTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos;

- Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em consonância com o disposto no artigo 55, inciso XIII da Lei nº 8.666/93;
- Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados, atendendo prontamente às eventuais reclamações/ notificações relacionadas com os objetos fornecidos.

2.2 - A CONTRATANTE se compromete a:

- Verificar e fiscalizar as condições técnicas da **CONTRATADA**, visando estabelecer controle de qualidade dos produtos a serem fornecidos;
- Fiscalizar, gerenciar e monitorar todas as atividades decorrentes dos produtos a serem fornecidos pela **CONTRATADA**;
- Efetuar o pagamento à **CONTRATADA** no valor e época estabelecidos na **Cláusula quarta**.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA

3.1- DO PRAZO - O contrato a ser celebrado entrará em vigor na data de sua assinatura e expirará **12 (doze) meses** após o recebimento da primeira ordem de fornecimento.

4. CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO, DA FORMA DE PAGAMENTO E DO REAJUSTE

4.1 - DO PREÇO: A **CONTRATANTE** pagará a **CONTRATADA** o valor correspondente ao fornecimento, sendo que o valor total do contrato é de R\$ _____ (_____).

4.2 - DA FORMA DE PAGAMENTO: A fatura, devidamente atestada pela **CONTRATANTE**, será paga, em uma única parcela, via Ordem de Pagamento, **até o 30º (trigésimo)** dia do mês subsequente ao vencido, após a quitação de eventuais multas que tenham sido impostas à licitante vencedora, no Banco _____, Agência _____, Conta _____.

4.2.1 - Nenhum pagamento será efetuado à **CONTRATADA**, enquanto perdurarem eventuais multas que tenham sido impostas à **CONTRATADA** em virtude de penalidades ou inadimplência.

4.3 - ATRASO DE PAGAMENTO: Sobre os valores das faturas não quitadas na data de seus respectivos vencimentos, incidirá juros de 0,5% (meio por cento) a.m. *pro rata die*, desde que solicitado pela **CONTRATADA**.

4.4 - DO REAJUSTE:

4.4.1 - Os preços praticados serão fixos e irremovíveis pelo período de 12 (doze) meses, contados a partir da data da proposta, nos termos da Lei 10.192/01.

4.4.2 - Na prorrogação do prazo, o valor inicialmente contratado poderá ser reajustado utilizando-se dos índices econômicos oficiais de acordo com as normas legais e de mercado tal como: IGPM (Índice Geral de Preços de Mercado), da Fundação Getúlio Vargas, do período.

4.4.3 - Caso haja uma prorrogação do prazo de entrega e, ultrapassando os 12 (doze) meses, o índice de reajuste já estará previsto no contrato.

5 .CLÁUSULA QUINTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1 - As despesas decorrentes desta licitação correrão à conta da Dotação Orçamentária nº _____

6. CLÁUSULA SEXTA – DAS PENALIDADES E MULTA

6.1 - O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o **CONTRATADO** à advertência e multa de mora de 0,5% (meio por cento) sobre o valor total da contratação.

6.1.1 - A multa a que se alude o item 6.1 não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas na Lei nº 10.520 e Lei nº 8.666/93.



6.2 – Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao LICITANTE VENCEDOR as seguintes sanções:

I – Advertência;

II - Multa de até **2% (dois por cento)** sobre o valor adjudicado;

III – Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

IV – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de 02 (dois) anos.

6.2.1 - As sanções previstas nos incisos I, III e IV poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

6.3 – Em conformidade com o artigo 7º da Lei nº 10.520/2002 - Ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e será descredenciado no cadastro de fornecedores deste Município pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e no contrato e das demais cominações legais o licitante que:

6.3.1 - Convocado dentro do prazo de validade da proposta não celebrar o contrato;

6.3.2 - Deixar de entregar documentação exigida para o certame dentro do prazo estabelecido no Edital, considerando, também, como documentação a proposta ajustada;

6.3.3 - Apresentar documentação falsa exigida para o certame;

6.3.4 - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;

6.3.5 - Ensejar retardamento da execução de seu objeto;

6.3.6 - Não manter a proposta;

6.3.7 - Falhar ou fraudar na execução do contrato.

6.4 - Pelo descumprimento das demais obrigações assumidas, a CONTRANTE estará sujeita às penalidades previstas na Lei n.º 8.666/1993 e demais legislações aplicáveis à espécie.

6.5 - Por infração a quaisquer outras cláusulas contratuais, será aplicada multa de até 2% (dois por cento) sobre o valor total do Contrato atualizado, cumuláveis com as demais sanções, inclusive rescisão contratual, se for o caso.

6.6 - Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado da primeira parcela do preço a que fizer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da Contratada, o valor devido será cobrado administrativamente e/ou inscrito como Dívida Ativa do Município de Goiânia e cobrado judicialmente.

6.7 - Para garantir o fiel pagamento da multa, reserva-se o direito de reter o valor contra qualquer crédito gerado pela **CONTRATADA**, independentemente de notificação judicial ou extrajudicial.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO FORNECIMENTO

7.1 - A CONTRATADA deverá fornecer os objetos contratados, **diretamente nos horários e locais estabelecidos pela Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS.**

7.1.1 - A Comissão de Recebimento de Objeto ou o servidor designado deverá atestar a qualidade do objeto, mediante termo circunstanciado, devendo rejeitar qualquer objeto que esteja em desacordo com o especificado no Edital.

7.2 - Em conformidade com os artigos 73 e 76 da Lei n.º 8.666/93, mediante termo circunstanciado, o objeto deste Edital será recebido:



- I - Provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes em até 15 (quinze) dias da comunicação escrita do contratado;
- II - Definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no art. 69 desta Lei;

7.2.1 - Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os objetos foram fornecidos em desacordo com a proposta, de má qualidade, fora de especificação ou incompletos, após a notificação por escrito à adjudicatária serão interrompidos os prazos de recebimento e suspenso o pagamento, até que sanada a situação.

7.2.2 - O recebimento provisório ou definitivo não exime a responsabilidade da adjudicatária a *posteriori*. Deverão ser substituídos os objetos que, eventualmente, não atenderem as especificações do Edital.

7.3 - A CONTRATADA deverá efetuar a entrega dos produtos, em perfeitas condições de **consumo** conforme a proposta apresentada, dentro do horário estabelecido pela CONTRATANTE.

7.4 - Quando o proponente vencedor não apresentar situação regular, no ato da assinatura do contrato ou recusar-se a assiná-lo, será convocado outro licitante, observada a ordem de classificação e as exigências habilitatórias constantes do Edital, para celebrar o contrato, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

8. CLÁUSULA OITAVA – DA RESCISÃO

8.1 - A inexecução total ou parcial deste Contrato enseja sua rescisão, com as conseqüências contratuais, inclusive o reconhecimento dos direitos da Administração, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei 8.666/93 e posteriores alterações.

8.2 - A rescisão poderá ser:

- Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII e XVIII do artigo 78 da sobredita Lei;
- Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração;
- Judicial, nos termos da legislação.

8.3 - Os casos de rescisão serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

8.4 - A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

9. CLÁUSULA NONA– DA PUBLICAÇÃO

9.1 - Caberá a **CONTRATANTE** providenciar, por sua conta, a publicação resumida do Instrumento de Contrato e de seus aditamentos, na imprensa oficial e no prazo legal, conforme o art. 61, parágrafo único, da Lei 8.666/93.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - DA APRECIÇÃO DA CGM E CADASTRO NO TCM

10.1 - O presente Instrumento será objeto de apreciação pela **Controladoria Geral do Município** e cadastrado no site do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás – TCM, em até (3) dias úteis a contar da publicação oficial, com respectivo *upload* do arquivo correspondente, de acordo com o art. 15 da IN nº 15/12 do TCM, não se responsabilizando o **CONTRATANTE**, se aquela Corte de Contas, por qualquer motivo, denegar-lhe aprovação.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA VINCULAÇÃO

11.1 - Consideram-se integrantes do presente instrumento contratual, os termos do Edital do **Pregão**



Eletrônico nº 026/2015 e seus Anexos, a Proposta da CONTRATADA datada de, no que couber, e demais documentos pertinentes, independentemente de transcrição.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1 - Aos casos omissos, aplicar-se-á as demais disposições da Lei nº 10.520/02, do Decreto nº 2.968/08, da Lei nº 8.666/93 e alterações.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO

13.1 - Para as questões resultantes do instrumento, fica eleito o Foro da Comarca de Goiânia, Município de Goiânia, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a se tornar.

E por estarem assim justas e acordadas, as partes assinam o presente instrumento, em 3 (três) vias de igual teor e forma para um só efeito legal, na presença das testemunhas abaixo nominadas.

Goiânia, de de 2015.

Pela CONTRATANTE:

Pela CONTRATADA:

TESTEMUNHAS:

Nome:
CPF
RG

RG

Nome:
CPF



22- ANEXO III

TERMO DE CREDENCIAMENTO

(preferencialmente em papel timbrado da Licitante)

Ao (a) Pregoeiro (a) da SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA DE GOIÂNIA

Endereço: Avenida do Cerrado, 999, Park Lozandes, Goiânia- GO.

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 026/2015.

Assunto: Credenciamento

Pelo presente instrumento, a empresa....., com sede na , C.N.P.J. n.º , através de seu representante legal Sr. (a) , cargo , CREDENCIA o (a) Sr. (a) portador (a) do R.G. n.º e C.P.F. n.º para representá-la perante a PREFEITURA DE GOIANIA, na sessão pública do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 026/2015**, outorgando-lhe plenos poderes para formular ofertas e lances verbais, negociar preços, declarar a intenção de interpor recurso, renunciar ao direito de interposição de recursos, inclusive desistir de recursos já interpostos e praticar todos os atos inerentes ao certame, em todas as fases licitatórias.

Localidade, ___ de _____ de 2015.

___ (assinatura) ___
CARGO
R.G. n.º

Carimbo, nome e assinatura do responsável legal, que comprove poderes para tal investidura, com firma reconhecida em cartório.



23- ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

(Exigida pelo inciso VII, Art. 4º da Lei federal nº. 10.520 de 17/07/02)

Ao (a) Pregoeiro (a) da SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA DE GOIÂNIA

Endereço: Avenida do Cerrado, 999, Park Lozandes, Goiânia - GO.

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 026/2015.

Prezados Senhores,
____(**nome da empresa**)____, CNPJ/MF n.º ____ , sediada ____(**endereço completo**)____ , tendo examinado o Edital, vem apresentar a presente proposta para o **fornecimento do(s) objetos(s)**, de conformidade com o Edital mencionado, declaramos junto ao(a) Pregoeiro (a) da **SEMAD** que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação, com os documentos devidamente atualizados na forma da legislação vigente, que se encontram dentro do Envelope – Documentos de Habilitação, em conformidade com o inciso VII, Art. 4º da Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, para participação no **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 026/2015**, que realizar-se-á no dia ____/____/____, às _____. Declaramos ainda, estar ciente que a falta de atendimento a qualquer exigência para habilitação constante do edital, ensejará aplicação de penalidades previstas nos termos deste edital e seus anexos aos Declarantes ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Ressalva declaratória somente para Microempresa (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP):

- Salvo para os benefícios da Lei Complementar nº. 123/2006.

Localidade, ____ de _____ de 2015.

____ (assinatura)__

Carimbo, nome e assinatura do responsável legal, que comprove poderes para tal investidura.



24- ANEXO V
CARTA PROPOSTA

Ao (a) Pregoeiro (a) da SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA DE GOIÂNIA

Endereço: Av. do Cerrado, 999, Park Lozandes, Goiânia- GO.

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 026/2015.

Prezados Senhores,
_____(**nome da empresa**)____, CNPJ/MF n.º _____, sediada _____(**endereço completo**)____, tendo examinado o Edital, vem apresentar a presente proposta para o **fornecimento do(s) material(s)**, de conformidade com o Edital mencionado, conforme planilha e condições abaixo, já inclusos todos os custos diretos e indiretos, lucros e encargos, impostos taxas e demais custos incidentes.

(Especificar o OBJETO conforme planilha constante do Anexo I - Termo de Referencia, contendo quantitativos, especificação do objeto, marca, modelo, valores unitários e totais e locais de entrega).

Item	Unid.	Quant.	Especificação/marca	Valor Unit. R\$	Valor Total R\$
VALOR TOTAL.....R\$					

-Preço unitário por item e por extenso

ITEM ____ = R\$

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$

Declaramos que os produtos são novos e de primeira qualidade.

Caso a nossa proposta seja aceita, comprometemo-nos a fornecer os produtos no prazo, local, condições e especificações previstos no Edital, contados a partir do recebimento da respectiva nota de empenho.

Concordamos em manter a validade desta proposta por um **período não inferior a 90 (noventa) dias consecutivos, a contar da abertura da mesma.**

Até o recebimento da nota de empenho e/ou outro documento correspondente, esta proposta constituirá um compromisso de nossa parte, observada as condições do Edital.

Localidade, ____ de _____ de 2015.

____ (**assinatura**) ____

Nome e assinatura do responsável legal, que comprove mediante copia do contrato social ou procuração pública ou particular poderes para tal investidura.



25- ANEXO VI

CARTA DE APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO

Ao (a) Pregoeiro (a) da SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA DE GOIÂNIA

Endereço: Av. do Cerrado, 999, Park Lozandes, Goiânia- GO.

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 026/2015.

Prezados Senhores,

____(nome da empresa)____, CNPJ/MF n.º ____ , sediada ____ (endereço completo)____ , tendo examinado o Edital, declara sob as penas da lei que:

- a) Está apresentando proposta para fornecimento dos produtos objeto deste edital;
- b) A nacionalidade da Empresa Licitante é ____ (indicar a nacionalidade)____;
- c) Até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório e, também, que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências;
- d) Não mantém em seu quadro de pessoal menores de 18 (dezoito anos) em horário noturno de trabalho ou em perigosos ou insalubres, não possuindo ainda, qualquer trabalho de menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;
- e) Esta proposta constituirá um compromisso de nossa parte.

Localidade, aos ____ dias de _____ de 2015.

____(assinatura)____

Carimbo, nome e assinatura do responsável legal, que comprove poderes para tal investidura.



26- ANEXO VII

COMPROVANTE DE RECIBO DO EDITAL

Senhor Licitante,
Solicitamos a V.S.^a a fineza de preencher o recibo do edital (modelo abaixo), remetendo-o à Secretaria Municipal de Administração, via e-mail semad@semad.goiania.go.gov.br, caso não o tenha retirado nesta Secretaria.

A NÃO REMESSA DO RECIBO EXIME A ADMINISTRAÇÃO E O (A) PREGOEIRO (A) DA COMUNICAÇÃO DE EVENTUAIS RETIFICAÇÕES OCORRIDAS NO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO, BEM COMO DE QUAISQUER INFORMAÇÕES ADICIONAIS.

Localidade, ____ de _____ de 2015.

RECIBO DO EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 026/2015 – SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO PREFEITURA DE GOIÂNIA.

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios (arroz, achocolatado em pó, açúcar cristal e outros), para atender à Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos.

Razão Social: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

Cidade: _____ Estado: _____

Telefone: _____

Fax: _____

E-mail: _____

Pessoa para contato: _____

Recebemos, através do site www.goiania.go.gov.br ou de qualquer outra fonte, cópia do instrumento convocatório acima identificado.

Data: ____/____/2015.