

ESTADO DA PARAÍBA PREFEITURA MUNICIPAL DE ZABELÊ COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

EDITAL - Licitação

PROCESSO ADMINISTRATIVO № 230106PE00003 LICITAÇÃO №. 00003/2023

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO CRITÉRIO: MENOR PREÇO POR LOTE

Órgão Realizador do Certame:

PREFEITURA MUNICIPAL DE ZABELÊ

RUA JOSÉ VAZ DE MEDEIROS, S/N - CENTRO - ..ZABELÊ - PB.

CEP: 58515-000 - E-mail: cmpliczabele@gmail.com - Tel.: (083) 33031001.

O Órgão Realizador do Certame acima qualificado, inscrito no CNPJ 01.612.642/0001-04, doravante **denominado simplesmente ORC**, torna público para conhecimento de quantos possam interessar que fará realizar através do Pregoeiro Oficial, assessorado por sua Equipe de Apoio, sediado no endereço acima, às 09:00 horas do dia 26 de Janeiro de 2023, por meio do site https://www.portaldecompraspublicas.com.br, licitação na modalidade Pregão nº 00003/2023, na forma eletrônica, com critério de julgamento menor preço por lote, e o fornecimento realizado na forma parcelada; tudo de acordo com este instrumento e em observância a Lei Federal nº 10.520, de 17 de Julho de 2002 e subsidiariamente a Lei Federal nº 8.666, de 21 de Junho de 1993; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 10.024, de 20 de Setembro de 2019; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos. almeiando obter a melhor proposta para: AOUISICÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

Data de abertura da sessão pública: 26/01/2023. Horário: 09:00 - horário de Brasília.

Data para início da fase de lances: 26/01/2023. Horário: 09:01 - horário de Brasília.

Local: https://www.portaldecompraspublicas.com.br

1.0.DO OBJETO

- 1.1.Constitui objeto da presente licitação: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.
- 1.2.As especificações do objeto ora licitado quantitativo e condições -, encontram-se devidamente detalhadas no correspondente Termo de Referência Anexo I deste instrumento.
- 1.3.A licitação será realizada em lote único, formado por itens, conforme tabela constante do Termo de Referência Anexo I, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.
- 1.4.0 critério de julgamento adotado será o menor preço global do lote, observadas as exigências contidas neste instrumento e seus anexos quanto às especificações do objeto.
- 1.5.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.
- 1.6.Na referida contratação será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos limites previstos da Lei 123/06. Todavia, serão afastados os benefícios estabelecidos nos Arts. 47 e 48, por estarem presentes, isolada ou simultaneamente, as situações previstas nos incisos II e III, do Art. 49, todos do mesmo diploma legal.

2.0.DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 2.1.Informações ou esclarecimentos sobre esta licitação, serão prestados nos horários normais de expediente: das 07:00 as 13:00 horas.
- 2.2.Qualquer pessoa cidadão ou licitante poderá impugnar os termos do Edital deste certame, se manifestada por escrito e dirigida ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis à data fixada para abertura da sessão pública.
- 2.3.A respectiva petição será apresentada da seguinte forma:
- 2.3.1.Protocolizando o original, nos horários de expediente acima indicados, exclusivamente no seguinte endereço: Rua José Vaz de Medeiros, S/N Centro ..zabelê PB.
- 2.4.Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e dos seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento da impugnação.
- 2.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 2.6.Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, por meio eletrônico, exclusivamente, da seguinte forma:
- 2.6.1.No endereço: https://www.portaldecompraspublicas.com.br; e

- 2.6.2.Pelo e-mail: cmpliczabele@gmail.com.
- 2.7.0 Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração deste Edital e dos seus anexos.
- $2.8. As\ respostas\ aos\ pedidos\ de\ esclarecimentos\ ser\~ao\ divulgadas\ pelo\ sistema\ e\ vincular\~ao\ os\ participantes\ e\ a\ administraç\~ao.$
- 2.9.As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 2.10.A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

3.0.DOS ELEMENTOS PARA LICITAÇÃO

- 3.1. Aos participantes serão fornecidos os seguintes elementos que integram este Edital para todos os fins e efeitos:
- 3.1.1.ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA ESPECIFICAÇÕES;
- 3.1.2.ANEXO II MODELO DE DECLARAÇÃO não possuir no quadro societário servidor do ORC;
- 3.1.3.ANEXO III MINUTA DO CONTRATO.
- 3.2.A obtenção do Edital poderá ser feita da seguinte forma:
- 3.2.1.Junto ao Pregoeiro: gratuitamente; e
- 3.2.2.Pelos sites: www.tce.pb.gov.br; https://www.portaldecompraspublicas.com.br.

4.0.DO SUPORTE LEGAL

4.1. Esta licitação reger-se-á pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de Julho de 2002 e subsidiariamente a Lei Federal nº 8.666, de 21 de Junho de 1993; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 10.024, de 20 de Setembro de 2019; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; que ficam fazendo partes integrantes deste Edital, independente de transcrição.

5.0.DO PRAZO E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

5.1.0 prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do ORC, e que admite prorrogação nos casos previstos pela Lei 8.666/93, está abaixo indicado e será considerado a partir da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 2 (dois) dias.

5.2.O fornecimento será executado de acordo com as especificações definidas no correspondente Termo de Referência - Anexo I. Na hipótese do referido termo não estabelecer o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, essa será feita na sede do ORC ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.

5.3.O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: até o final do exercício financeiro de 2023, considerado da data de sua assinatura.

5.4.As despesas decorrentes do objeto deste certame, correrão por conta da seguinte dotação:

FONTE:03.001 Secretaria Administração, Finanças e Planejamento

AÇÃO:04 122 0005 2080 MANUT. DAS ATIVIDADES DA SEC. DE ADM. E FINANÇAS

ELEMENTO DE DESPESA:00 1.500.0000 MATERIAL DE CONSUMO

FONTE: 05.001 Secretaria Municipal de Educação

AÇÃO:04 306 0011 2103 MANUTENÇÃO MERENDA ESCOLAR – REC. PRÓPRIO / 12 361 0008 2020 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES ADMIN. DA SECRETARIA –MDE

FONTE: 06.001 Fundo Municipal de Saúde

AÇÃO: 10 301 0022 2076 MANUTENÇÃO DO PAB – ATENCAO BASICA EM SAUDE ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.30 00 1.600.0000 MATERIAL DE CONSUMO

FONTE: 07.001 Secretaira Municipal de Ação Social

AÇÃO: 08 122 0018 2047 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES ADMIN DA SECRETARIA ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.30 00 1.500.0000 MATERIAL DE CONSUMO

6.0.DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

6.1.Poderão participar os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com credenciamento regular junto ao ORC, condição para obter, mediante procedimento regular definido pelo referido órgão, uma "senha de acesso" específica. O procedimento necessário para a realização do referido credenciamento, também está disponível no endereço: https://www.portaldecompraspublicas.com.br.

6.2.0 licitante deverá utilizar essa "senha" para acesso ao sistema eletrônico, sendo que a simples validade no prazo de vigência, não significa sua habilitação automática em qualquer Pregão, na forma eletrônica, que venha a participar; etapa a ser cumprida a cada certame.

6.3.A participação neste certame é aberta a quaisquer interessados, inclusive as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente.

6.4. Não poderão participar os interessados:

6.4.1.Que não atendam às condições deste Edital e seus anexos;

6.4.2.Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

6.4.3.Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

6.4.4.Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

6.4.5. Cujo estatuto ou contrato social não incluir o objeto desta licitação; e

6.4.6.Que se enquadrem nas vedações previstas no Art. 9º, da Lei 8.666/93.

6.5.É vedada a participação de entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio.

6.6.Como condição para participação no Pregão, o licitante deverá proceder, preliminarmente, à devida "qualificação" mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, de todos os campos necessários e obrigatórios, tais como:

6.6.1.Que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3° , da Lei 123/06, estando, portanto, apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos seus Arts. 42 a 49, sendo que:

- 6.6.1.1.Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, o não cumprimento dos requisitos do referido artigo impedirá a participação do licitante nos respectivos itens; e
- 6.6.1.2.Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, o não cumprimento desses requisitos apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei 123/06, mesmo que ME ou EPP.
- 6.6.2.Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos.
- 6.6.3.Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias.
- 6.6.4.Que inexiste fato impeditivo para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
- 6.6.5.Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição Federal.
- 6.6.6.Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregado executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos Incisos III e IV, do Art. 1° e no Inciso III, do Art. 5° , da Constituição Federal.
- 6.6.7.Que os bens são produzidos por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, conforme disposto no Art. 93, da Lei Federal nº 8.213, de 24 de julho de 1991, e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 6.6.8.Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa nº 02, de 16 de setembro de 2009, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento e Gestão.
- 6.7.A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções aplicáveis previstas em Lei e neste Edital.
- 6.8.0 Pregoeiro poderá promover diligência, na forma do Art. 43, § 3º, da Lei 8.666/93, destinada a esclarecer as informações declaradas, inclusive, se o licitante é, de fato e de direito, considerado microempresa ou empresa de pequeno porte.

7.0.DO CREDENCIAMENTO

- 7.1.O credenciamento é o nível básico de cadastro no ORC, que permite aos interessados regularmente cadastrados, acesso ao sistema eletrônico utilizado e a participação em qualquer Pregão, na sua forma eletrônica, promovido pelo órgão, e ocorrerá pela atribuição de "senha" pessoal. Todo o procedimento necessário para realizar o credenciamento, também está disponível no endereço: https://www.portaldecompraspublicas.com.br.
- 7.2.O credenciamento junto ao ORC para participação deste Pregão, implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao certame.
- 7.3.0 licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados, diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema eletrônico ou do ORC por eventuais danos decorrentes de uso indevido da referida "senha" de acesso, ainda que por terceiros.

8.0.DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 8.1.Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico utilizado, concomitantemente com os documentos de HABILITAÇÃO exigidos neste Edital, PROPOSTA com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente essa etapa de envio da referida documentação.
- 8.2.0 envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de "senha" de acesso ao sistema eletrônico.
- 8.3.As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do Art. 43, § 1º, da Lei 123/06.
- 8.4.Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 8.5.Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.
- 8.6.Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 8.7.Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.
- 8.8.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.
- 8.9.Todas as referências de tempo neste Edital, no aviso e durante a sessão pública obedecerão o horário de Brasília DF.

9.0.DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 9.1.0 licitante deverá enviar sua **PROPOSTA** mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, de todos os campos necessários e obrigatórios para o exame de forma objetiva da sua real adequação e exequibilidade, tais como:
- 9.1.1. Valor unitário do item: expresso em moeda corrente nacional;
- 9.1.2.Quantidade: conforme fixada no Termo de Referência Anexo I;
- 9.1.3. Marca: se for da própria empresa deverá ser informado "própria".
- 9.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.
- 9.3. Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais.
- 9.4.A quantidade de unidade a ser cotada está fixada no Termo de Referência Anexo I.
- 9.5.A indicação de "própria" em campo específico, como por exemplo "marca", para o caso de bens produzidos pela própria empresa, é condição para a não identificação do licitante.
- 9.6.O envio eletrônico da proposta corresponde à declaração, por parte do licitante, que cumpre plenamente os requisitos definidos para Habilitação, bem como de que está ciente e concorda com todas as condições contidas neste Edital e seus anexos. 9.7.No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários,

comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

9.8.O preço ofertado, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, será de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

9.9.As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico e **qualquer elemento que possa identificar o licitante importa desclassificação da proposta** correspondente, sem prejuízo das sanções previstas nesse Edital.

10.0.DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

10.1.A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

10.2.O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência:

10.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante;

10.2.2.A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes;

10.2.3.A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

10.3.0 sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

10.4.0 sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

10.5.Iniciada a fase competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro:

10.5.1.0 lance deverá ser ofertado pelo valor do lote.

10.6.Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

10.7.0 licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

10.8.O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta não deverá ser inferior a R\$ 50,00 (cinquenta reais).

10.9. Será adotado para o envio de lances neste certame o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

10.10.A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

10.11.A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

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

10.13.Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Pregoeiro, assessorado pela Equipe de Apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço. 10.14.Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

10.15.Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

10.16.No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

10.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

10.18.0 critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

10.19.Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

10.20.Em relação ao lote não exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos Arts. 44 e 45, da Lei 123/06.

10.21.Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até cinco por cento acima da melhor proposta ou do melhor lance, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

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

10.23.Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de cinco por cento, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no item anterior.

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

10.25.Só poderá haver empate entre propostas iguais, não seguidas de lances.

10.26.Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no Art. 3º, § 2º, da Lei 8.666/93, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens:

10.26.1. Produzidos no País;

10.26.2. Produzidos por empresas brasileiras;

10.26.3. Produzidos por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

10.27.Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

10.28.Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital:

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

10.28.2.0 Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, envie a sua **proposta atualizada**, adequada ao último lance ofertado e após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

10.29.Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade.

10.30.Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

11.0.DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

- 11.1.Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste certame.
- 11.2.Havendo proposta ou lance vencedor com valor final para o respectivo lote relacionado no Anexo I Termo de Referência Especificações, na coluna código:
- 11.2.1. Superior ao estimado pelo ORC, o lote será desconsiderado; ou
- 11.2.2.Com indícios que conduzam a uma presunção relativa de inexequibilidade, pelo critério definido no Art. 48, II, da Lei 8.666/93, em tal situação, não sendo possível a imediata confirmação, poderá ser dada ao licitante a oportunidade de demonstrar a sua exequibilidade, sendo-lhe facultado o prazo de 72 (setenta e duas) horas para comprovar a viabilidade dos preços, conforme parâmetros do mesmo Art. 48, II, sob pena de desconsideração do lote.
- 11.3. Salienta-se que tais ocorrências não desclassificam automaticamente a proposta, quando for o caso, apenas o lote correspondente.
- 11.4.Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.
- 11.5.Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.
- 11.6.0 Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio do sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de não aceitação da proposta:
- 11.6.1.É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 11.6.2.Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam os que contenham as características do produto ofertado, tais como marca, modelo, fabricante e procedência, encaminhados por meio do sistema eletrônico, ou, quando indicado pelo Pregoeiro, por outro meio eletrônico, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
- 11.7.Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 11.8.0 Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, para que seja obtido melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital:
- 11.8.1.Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o respectivo licitante para que seja obtido preço melhor;
- 11.8.2.A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 11.9.No lote não exclusivo para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos Arts. 44 e 45, da Lei 123/06, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- 11.10.Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade.
- 11.11. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o Pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

12.0.DA HABILITAÇÃO

12.1.0s licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de **HABILITAÇÃO**:

12.2.PESSOA JURÍDICA:

- 12.2.1.Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica CNPJ.
- 12.2.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- 12.2.3.Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir. Registro comercial, no caso de empresa individual. Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, em se tratando de MEI. Os referidos documentos deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- 12.2.4.Regularidade para com a Fazenda Federal Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União.
- 12.2.5.Certidões negativas das Fazendas Estadual e Municipal da sede do licitante, ou outro equivalente, na forma da lei.
- 12.2.6.Comprovação de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS, apresentando o respectivo Certificado de Regularidade fornecida pela Caixa Econômica Federal.

- 12.2.7.Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, nos termos do Título VII–A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto–Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.
- 12.2.8.Declaração atestando que o licitante não possui em seu quadro societário, servidor público da ativa do ORC ou de qualquer entidade a ele vinculada, conforme modelo Anexo II.
- 12.2.9. Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede do licitante, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas.
- 12.2.10.Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica expedida pelo Tribunal de Contas da União, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas, no endereço eletrônico: www.tcu.gov.br.
- 12.2.11.Comprovação de capacidade de desempenho anterior satisfatório, de atividade igual ou assemelhada ao objeto da licitação, feita através de atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado.
- 12.3.A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que o licitante qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarado vencedor, uma vez que atenda a todas as demais exigências deste Edital:
- 12.3.1.A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
- 12.4.A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, observando-se o seguinte procedimento:
- 12.4.1.As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação nesta licitação, deverão apresentar toda a documentação exigida para comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, dentre os documentos enumerados neste instrumento para efeito de habilitação, mesmo que esta apresente alguma restrição;
- 12.4.2.Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o licitante for declarado vencedor, prorrogável por igual período, a critério do ORC, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;
- 12.4.3.A não regularização da documentação, no prazo acima previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81, da Lei 8.666/93, sendo facultado ao ORC convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato, ou revogar a licitação;
- 12.4.4.Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa ou empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
- 12.5.Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de inabilitação:
- 12.5.1.Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos, mediante apresentação dos documentos originais "não digitais", quando houver alguma dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 12.6.Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos: 12.6.1.Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 12.7.Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar qualquer dos documentos exigidos ou apresenta-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 12.8.No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos Arts. 44 e 45, da Lei 123/06, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 12.9.Os documentos necessários à habilitação deverão ser organizados na ordem descrita neste instrumento, precedidos por índice correspondente, apresentados por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou pelo Pregoeiro ou membro da Equipe de Apoio ou publicação em órgão da imprensa oficial. Estando perfeitamente legíveis, sem conter borrões, rasuras, emendas ou entrelinhas e dentro do prazo de validade. Por ser apenas uma formalidade que visa facilitar os trabalhos, a ausência do referido índice não inabilitará o licitante:
- 12.9.1.Quando o documento for obtido via Internet sua legalidade será comprovada no endereço eletrônico nele indicado;
- 12.9.2.Poderá ser utilizada, a critério do Pregoeiro, a documentação cadastral de fornecedor, constante dos arquivos do ORC, para comprovação da autenticidade de elementos apresentados pelo licitante.
- 12.10.Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade.
- 12.11.Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas neste Edital, o licitante será declarado vencedor.

13.0.DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- 13.1.A proposta final do licitante declarado vencedor **proposta atualizada** deverá ser encaminhada no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, e deverá:
- 13.1.1.Ser elaborada em consonância com as especificações constantes deste Edital e seus Anexos, redigida em língua portuguesa e impressa em uma via em papel timbrado do proponente, quando for o caso, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas; suas folhas rubricadas e a última datada e assinada pelo licitante ou seu representante legal, com indicação: do valor global da proposta; do prazo de entrega; das condições de pagamento; e da sua validade;
- 13.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;
- 13.1.3.Estar adequada ao último lance ofertado e a negociação realizada, acompanhada, dos documentos complementares eventualmente solicitados, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 13.2. Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais, sendo que, nesse último caso, a indicação em contrário está sujeita a correção, observando-se aos seguintes critérios:
- 13.2.1. Falta de dígitos: serão acrescidos zeros;
- 13.2.2. Excesso de dígitos: sendo o primeiro dígito excedente menor que cinco, todo o excesso será suprimido, caso contrário haverá o arredondamento do dígito anterior para mais e os demais itens excedentes suprimidos.
- 13.3.Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o preço unitário e o total em algarismos e o valor global da proposta em algarismos e por extenso:

- 13.3.1. Existindo discrepância entre o preço unitário e total, resultado da multiplicação do preço unitário pela quantidade, o preço unitário prevalecerá;
- 13.3.2.No caso de divergência entre o valor numérico e o expresso por extenso, prevalecerá o valor expresso por extenso;
- 13.3.3.Fica estabelecido que havendo divergência de preços unitários para um mesmo produto, prevalecerá o de menor valor;
- 13.3.4.0 deságio eventualmente obtido no valor do lote será repassado integralmente e de forma linear a todos os seus itens, sendo que, se após esse rateio restar valor unitário, para qualquer item do lote, superior ao estimado pelo ORC, será atribuído ao respectivo item o valor estimado, procedendo-se novo rateio para que seja preservado o deságio obtido no lote.
- 13.4.A proposta obedecerá aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
- 13.5.A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado.
- 13.6.No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- 13.7.A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção ao Contratado:
- 13.7.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.
- 13.8.As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.
- 13.9.0 prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de seu encaminhamento.

14.0.DOS RECURSOS

- 14.1.Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de 30 (trinta) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra quais decisões pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.
- 14.2.Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente:
- 14.2.1.Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso:
- 14.2.2.A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito;
- 14.2.3.Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 14.3.0 acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 14.4.Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

15.0.DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 15.1.A sessão pública poderá ser reaberta:
- 15.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam;
- 15.1.2.Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do Art. 43, $\S1^\circ$, da Lei 123/06. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
- 15.2.Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta:
- 15.2.1.A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (chat) ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório; 15.2.2.A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no Cadastro Digital do ORC, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

16.0.DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

16.1.0 objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade superior do ORC, após a regular decisão dos recursos apresentados.

16.2.Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade superior do ORC homologará o procedimento licitatório.

17.0.DO CONTRATO

- 17.1.Após a homologação pela autoridade superior do ORC, o adjudicatário será convocado para, dentro do prazo de 05 (cinco) dias consecutivos da data de recebimento da notificação, assinar o respectivo contrato, elaborado em conformidade com as modalidades permitidas pela Lei 8.666/93, podendo o mesmo sofrer alterações nos termos definidos pela referida norma:
- 17.1.1.0 prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração;
- 17.1.2. Não atendendo à convocação para assinar o contrato, e ocorrendo esta dentro do prazo de validade de sua proposta, o licitante perderá todos os direitos que porventura tenha obtido como vencedor da licitação;
- 17.1.3.Na assinatura do contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do referido contrato;
- 17.1.4.Caso o licitante primeiro colocado, após convocação, não comparecer, não comprovar as condições de habilitação consignadas neste Edital ou se recusar a assinar o contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste instrumento e das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, é facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação e sucessivamente, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato.

17.2.0 contrato que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos previstos no Art. 65 e será rescindido, de pleno direito, conforme o disposto nos Arts. 77, 78 e 79, todos da Lei 8.666/93; e realizado na forma de fornecimento parcelada.

17.3.0 Contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, até o respectivo limite fixado no Art. 65, § 1º da Lei 8.666/93. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

18.0.DO REAJUSTAMENTO

18.1.0s preços contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano.

18.2.Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês de apresentação da respectiva proposta, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

18.3.Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

18.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

18.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

18.6.Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

18.7.Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

18.8.0 reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

19.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

19.1. Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e prazos para receber o seu objeto pelo ORC obedecerão, conforme o caso, às disposições dos Arts. 73 a 76, da Lei 8.666/93.

19.2. Serão designados pelo ORC representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do respectivo contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

20.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO

20.1. Obrigações do Contratante:

20.1.1. Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis;

20.1.2. Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste;

20.1.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais;

20.1.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo III.

20.2. Obrigações do Contratado:

20.2.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;

20.2.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento;

20.2.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante;

20.2.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;

20.2.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação;

20.2.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes;

20.2.7.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo III.

21.0.DO PAGAMENTO

21.1.0 pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

21.2.0 desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.

21.3.Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

21.4.Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o

pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e $I = findice de compensação financeira, assim apurado: <math>I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = encargos percentual do IPCA - IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

22.0.DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1.Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar—se de modo inidôneo, declarar informações falsas ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF do Governo Federal e de sistemas semelhantes mantidos por Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

22.2.A recusa injusta em deixar de cumprir as obrigações assumidas e preceitos legais, sujeitará o Contratado, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades previstas nos Arts. 86 e 87, da Lei 8.666/93: a – advertência; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato por dia de atraso na entrega, no início ou na execução do objeto ora contratado; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado pela inexecução total ou parcial do contrato; d – simultaneamente, qualquer das penalidades cabíveis fundamentadas na Lei 8.666/93 e na Lei 10.520/02.

22.3.Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

22.4.Após a aplicação de quaisquer das penalidades previstas, realizar-se-á comunicação escrita ao Contratado, e publicado na imprensa oficial, excluídas as penalidades de advertência e multa de mora quando for o caso, constando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato será registrado e publicado no cadastro correspondente.

23.0.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 23.1.Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 23.2.Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 23.3.Todas as referências de tempo no Edital, nos seus Anexos, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília DF.
- 23.4.No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em Ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 23.5.A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 23.6.As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse do ORC, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 23.7.Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o ORC não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 23.8.Para todos os efeitos, na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no ORC.
- 23.9.0 desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 23.10.Em caso de divergência entre disposições do Edital e de seus Anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as do Edital.
- 23.11.Decairá do direito de impugnar perante o ORC nos termos do presente instrumento, aquele que, tendo-o aceitado sem objeção, venha a apresentar, depois do julgamento, falhas ou irregularidades que o viciaram hipótese em que tal comunicado não terá efeito de recurso.
- 23.12.As dúvidas surgidas após a apresentação das propostas e os casos omissos neste instrumento, ficarão única e exclusivamente sujeitos a interpretação do Pregoeiro, sendo facultada ao mesmo ou a autoridade superior do ORC, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência, na forma do Art. 43, §3º, da Lei 8.666/93, destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
- 23.13.0 Edital e seus Anexos também estão disponibilizados na íntegra no endereço eletrônico: https://www.portaldecompraspublicas.com.br; e poderão ser lidos, e quando for o caso obtidos, mediante processo regular e observados os procedimentos definidos pelo ORC, no endereço: Rua José Vaz de Medeiros, S/N Centro ..zabelê PB, nos horários normais de expediente: das 07:00 as 13:00 horas; mesmo endereço e horário nos quais os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 23.14.Para dirimir eventuais controvérsias decorrentes deste certame, excluído qualquer outro, o foro competente é o da Comarca de ..monteiro, Estado da Paraíba.

..zabelê - PB, 09 de Janeiro de 2023.



ESTADO DA PARAÍBA PREFEITURA MUNICIPAL DE ZABELÊ COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO I - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00003/2023

TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto desta licitação: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

2.0.DA JUSTIFICATIVA

2.1.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

2.2.As características e especificações do objeto ora licitado são:

CÓDIGO	ZÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	ACHOCOLATADO EM PÓ – instantâneo, tradicional, contendo açúcar, cacau, extrato de malte, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas, lecitina de soja e aromatizantes. Embalagem primária em lata, ou pote plástico em polietileno. Se embalado em lata, esta não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Embalagem original com 200g. UND 1600	UND	3000
2	AÇÚCAR TRITURADO – sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Triturado branco, aspecto fino, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Acondicionada em embalagem de polietileno, transparente original do fabricante. 1 kg.	KG	6000
3	ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO _A base de aspartame, não apresentar na composição xintol ou sorbitol ou frutose, frascos de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Registro no ministério da saúde. Prazo de validade superior a 10 (dez) meses. De acordo com a Portaria 38 de 13/01/98 da ANVISA e NTA 83 (Decreto 12.486/78); Embalagem com 100 ml.	UND	50
4	ARROZ BRANCO – subgrupo polido, classe longo fino, agulha, tipo 2, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Acondicionado em embalagem de polietileno transparente, original de fábrica. 1 kg.	KG	7000
5	ARROZ PARBOLIZADO – Tipo 1, longo, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricional, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) messes a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.Pct de (1 kg).	KG	7000
6	AVEIA EM FLOCOS FINOS – Embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionada em caixas de papelão, lata de folha de flandres ou alumínio limpa, isenta de ferrugem, não amassada, resistente ou em pacote plástico, transparente, limpo e resistente que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricional, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. Resolução CNNPA nº 12, de 1978 peso aproximado 200g.	UND	600
7	AZEITONA VERDE EM CONSERVA, EMBALAGEM PLASTICA, TIPO SACHÊ COM 100G	UND	100
8	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA, COM POLPAS DE FRUTAS, COM 1 LITRO	LT	3500
9	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, LEITE, MARIA – obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processo de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de polietileno. pacote com 400g.	UND	8000
10	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – obtido pela mistura de farinha (s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de polietileno. (400g).	UND	8000
11	BOLACHA DOCE	UND	3000
12	BOLACHA SALGADA	UND	3000
13	CAFÉ – torrado e moído, selo abic, em embalagem metalizada original com 250g.	UND	6000

14	CALDO DE GALINHA – Matéria prima, limpas e de boa qualidade; constituído basicamente de carne de boi desidratado, liofilizado, sal, amido, de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais ee vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atóxica com validade de 12(doze) meses após a data de fabricação; acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/78); embalagem com 57gr	UND	2160
15	CEREAL A BASE DE ARROZ PARA MINGAU – Embalagem 400G.	UND	2160
16	CHÁ EM SACHÊ - (BOLDO-CANELA-CAMOMILA, ETC) - Embalagem original contendo 10 saquinhos com peso líquido de 10 g.	UND	500
17	CHARQUE – curada e seca, de 1a qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionado em embalagem original.	KG	2000
18	COLORAU – O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentas aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06(seis) a 01(um) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rdc n°276/2005, embalagem original com 100g.	UND	900
19	CREME DE LEITE _ em embalagem original com no mínimo 200g.	UND	730
20	ERVILHA EM CONSERVA _ Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de	UND	150
20	flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	OND	130
21	EXTRATO DE TOMATE _ Concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com tampa à vácuo. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, embalagem original com 1KG.	KG	760
22	FARINHA DE MANDIOCA– Em embalagem original com 1KG, de acordo com a legislação vigente.	KG	700
23	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO – Enriquecido com ferro e ácido fólico, sal, fermentos químicos, (piro fasto acido do sódio, bicarbonato de sódico e fosfato com mono cálcio, pacotes com 1 kg.).	KG	2500
24	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO – Enriquecido com ferro e ácido fólico, sal, (piro fasto acido do sódio, bicarbonato de sódico e fosfato com mono cálcio, pacotes com 1 kg.).	KG	900
25	FEIJÃO CARIOCA BRANCO TIPO 1 – embalado em sacos plásticos, transparentes, isento de sujidades, resistentes acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricional, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 1kg.	KG	7000
26	FUBÁ DE MILHO TIPO FLOCÃO – produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deve atender a Resolução n° 344 – 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Embalagem de polietileno transparente original de fábrica. Embalagem de 500g.	UND	10500
27	LEITE CONDENSADO – em embalagem original com 395g.	UND	700
28	LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO – Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverão atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 10(dez) meses a partir da data de entrega. embalagem 400g.	UND	3000
29	LINGUIÇA CALABRESA – grossa, à vácuo, em embalagem plástica original de 1 Kg.	KG	300
30	MAIONESE – tipo tradicional – TIPO SACHÊ COM 200G	UND	100
31	MARGARINA – Produto industrializado, gorduroso em emulsão estáve; a base de óleos vegetais líquidos e interesterificados, com 0% de gorduras trans., podendo conter leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, Enriquecidos de vitaminas, adicionada ou não de sal. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem de polipropileno 500 g.	KG	9600
32	MASSA DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE – Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades Pasteurizadas, médias sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo seis messes, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem com 500g.	UND	9000
33	MILHO VERDE EM CONSERVA – Acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem devera conter exatamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Kg. Registro no MS. de acordo com a NTA 31 (decreto 12.486/78); com peso liquido drenado de 280g.	UND	330
34	MISTURA A BASE DE AMIDO DE MILHO PARA MINGAU. Embalagem de 400 g	UND	3000
35	MORTADELA	KG	100
	MUSSARELA – conforme legislação vigente, em embalagem plástica original. 1 kg.	KG	60
36			
36	ÓLEO DE SOJA – produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como	UND	2000

	refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno tereftalato (PET) ou em lata de 900 ml.		
38	OVOS – bandeja com 30 unidades.	BAND	750
39	PAO DE FORMA, PACOTE COM 400G	PCT	250
40	POLPA DE FRUTAS, UND COM 1 KG	UND	750
41	PRESUNTO (CHESTE) – 1ª qualidade, cozido, sem osso, em embalagem plástica original. 1kg.	KG	60
42	PROTEÍNA TEXTURIZADA ESCURA DE SOJA – Apresentada em grãos, com aspecto cor, cheiro e sabor CARNE E FRANGO, isenta de sujidades, em saco plástico transparente; Rotulagem contendo composição nutricional data de fabricação. Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem original com 500g.	UND	1000
43	QUEIJO COALHO – de 1ª qualidade, embalagem original a vácuo, em saco plástico	KG	130
44	QUEIJO RALADO – O produto não deve apresentar impurezas, sinal de bolor, cheiro e sabor não característico do produto. Embalagem deve estar intacta, bem vedada contendo 50g do produto. Deve constar na embalagem data de fabricação com no máximo 30 dias da data de entrega do produto	UND	300
45	RAPADURA – obtida pela concentração a quente do caldo de cana, fabricada com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais, em embalagem plástica atóxica de 300g; deve constar data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses	UND	300
46	REFRIGERANTE – bebida não alcoólica, fermentada, e gaseificada, composto por água mineral gaseificada, açúcar, suco natural concentrado de guaraná, coca cola, laranja, uva. Embalagem de 2 litros	UND	6000
47	REQUEIJÃO 250 g.	UND	100
48	SAL REFINADO – Sal iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. Resolução RDC nº 130/26/2003. Embalagem 1kg.	KG	415
49	SALSICHA – tipo "hot dog", a vácuo, em embalagem plástica original com 1 KG.	KG	500
50	SARDINHA – Sardinha em Conserva de Azeite ou Óleo Comestível: Lata de peso liquida de 250g e peso drenado de 165g. 1ª Qualidade. Caixa com 50 unidades.	CX	50
51	TEMPERO EM PÓ – vários sabores, sachê o 20 unidades.	UND	800
52	TEMPERO SECO (COMINHO) _ O tempero deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto de acordo com as normas vigentes. Validade de no mínimo 06(seis) a 1(um) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. De acordo com a RDC n°176/2005. Embalagem original com 100g.	UND	800
53	VINAGRE DE ÁLCOOL – com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500 ml, acondicionado em embalagem original, devendo estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes,	UND	960
54	XERÉM – a base de milho triturado. Embalagem com 500g, com dados do fabricante, data de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes na ANVISA.	UND	900
55	salgadinho 30g fardo com 10 und	fardo	200
56	balas sortidas pct com 1kg	pct	200
57	bom bom recheado pct com 1kg	pct	200
58	pirulitos pct com 1 kg	pct	200

3.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 3.1. Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis.
- 3.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.
- 3.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.
- 3.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato Anexo III.

4.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 4.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.
- 4.2. Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.
- 4.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.
- 4.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.
- 4.5. Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação.
- 4.6. Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.
- 4.7.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato Anexo III.

5.0.DO PRAZO E DA VIGÊNCIA

5.1.0 prazo máximo de entrega do objeto da contratação, que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas no Art. 57, § 1º, da Lei 8.666/93, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 2 (dois) dias.

5.2.A vigência do respectivo contrato será determinada: até o final do exercício financeiro de 2023, considerado da data de sua assinatura.

6.0.DO REAJUSTAMENTO

6.1.0s preços contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano.

6.2.Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês de apresentação da respectiva proposta, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

6.3.Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

6.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

6.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

6.6.Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

6.7.Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

6.8.0 reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

7.0.DO PAGAMENTO

7.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

7.2.O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.

7.3.Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

8.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1. Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e prazos para receber o seu objeto pelo ORC obedecerão, conforme o caso, às disposições dos Arts. 73 a 76, da Lei 8.666/93.

9.0.DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO

9.1. Serão designados pelo Contratante representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de pertinentes a essas atribuições.

10.0.DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1.Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, declarar informações falsas ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF do Governo Federal e de sistemas semelhantes mantidos por Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

10.2.A recusa injusta em deixar de cumprir as obrigações assumidas e preceitos legais, sujeitará o Contratado, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades previstas nos Arts. 86 e 87, da Lei 8.666/93: a – advertência; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato por dia de atraso na entrega, no início ou na execução do objeto ora contratado; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado pela inexecução total ou parcial do contrato; d – simultaneamente, qualquer das penalidades cabíveis fundamentadas na Lei 8.666/93 e na Lei 10.520/02.

10.3.Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

10.4.Após a aplicação de quaisquer das penalidades previstas, realizar-se-á comunicação escrita ao Contratado, e publicado na imprensa oficial, excluídas as penalidades de advertência e multa de mora quando for o caso, constando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato será registrado e publicado no cadastro correspondente.

11.0.DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

11.1.Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: EM = N × VP × I, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: I = (TX ÷ 100) ÷ 365, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

12.0.DO MODELO DE PROPOSTA

12.1.É parte integrante deste Termo de Referência o modelo de proposta correspondente, podendo o licitante utiliza-lo como referência - Anexo 01.

JOSE INALDO NEVES JÚNIOR SECRETÁRIO DE FINANÇAS



ESTADO DA PARAÍBA PREFEITURA MUNICIPAL DE ZABELÊ COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO 01 AO TERMO DE REFERÊNCIA - PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00003/2023

PROPOSTA

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO № 00003/2023 PREFEITURA MUNICIPAL DE ZABELÊ - PB.

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

PROPONENTE:

CNPJ:

Prezados Senhores,

Nos termos da licitação em epígrafe, apresentamos proposta conforme abaixo:

ÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	MARCA/MODELO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ – instantâneo, tradicional, contendo açúcar, cacau, extrato de malte, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas, lecitina de soja e aromatizantes. Embalagem primária em lata, ou pote plástico em polietileno. Se embalado em lata, esta não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Embalagem original com 200g. UND 1600		UND	3000		
2	AÇÚCAR TRITURADO – sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Triturado branco, aspecto fino, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Acondicionada em embalagem de polietileno, transparente original do fabricante. 1 kg.		KG	6000		
3	ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO A base de aspartame, não apresentar na composição xintol ou sorbitol ou frutose, frascos de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Registro no ministério da saúde. Prazo de validade superior a 10 (dez) meses. De acordo com a Portaria 38 de 13/01/98 da ANVISA e NTA 83 (Decreto 12.486/78); Embalagem com 100 ml.		UND	50		
4	ARROZ BRANCO – subgrupo polido, classe longo fino, agulha, tipo 2, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Acondicionado em embalagem de polietileno transparente, original de fábrica. 1 kg.		KG	7000		
5	ARROZ PARBOLIZADO – Tipo 1, longo, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricional, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) messes a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.Pct de (1 kg).		KG	7000		
6	AVEIA EM FLOCOS FINOS - Embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e		UND	600		

acondicionada en catasa de papello, lara de folha de flandres ou alumino impas testa de ferragem, no annesada, restetere ou em pacote plástico, and annesada, restetere ou em pacote plástico, anterior de contra de con					
inrassanda, resistente on em paroto plasitio, irrasparento, limpo e resistente que garanta a integridade do produto. A embalagem devorá contre exercamanente or dados de identificação, lores, quantidade do produto. Deverá apresentar validade minima de 06(esia) mesea a partir da data de centraga. Resolvação (NNPA nº 12, de 1978 peso aproximado 2008. RAZITONA VIRGO (NNPA nº 12, de 1978 peso aproximado 2008. BERDIA LÁCITAS ERIMENTADA, COM POPAS DE PAUTAS, COM ILTIRO 1906. BERDIA LÁCITAS ERIMENTADA, COM POPAS DE PAUTAS, COM ILTIRO 1906. BERDIA LÁCITAS ERIMENTADA, COM POPAS DE PAUTAS, COM ILTIRO 1907. BISCOTTO DOCE TIPO MASIENA, LEITE, MARIA — obtido pela mistura de farmina(s), ambdó(s) e ou lécital(s) como outros ingendentes, submeitidos a processo de amasamento coccióo, ferencetados ou matérias primas são e impos, senia de matérias leterosas, parasitos e em perístio estado de conservação, serão rejetados biencios mai condidos, queimados, não podendo apresentar excesso de funcia e mos se apresentados pelotucinos pactor com se apresentados parasentados de processos de amasamento concelho apresentar excesso de funcia e mos se apresentados pelotucinos pactor com aprimaria do politulicos pactor com aprimaria do politulicos pactor com aprimaria de politulicos pactor com aprimaria de politulicos pactor com aprimaria de particulores pactor com aprimaria particular quebrado, de milho de particular particular quebrado, por particular parti		acondicionada em caixas de papelão, lata de folha de			
transparente, limpo e resistence que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá touter externamente os dados de dientificação, sobre externamente os dados de dientificação, sobre externamente os dados de dientificação, sobre externamente de dientificação, sobre externamente de dientificação, a partir da data de entrega. Resolução (NUMA* 12, de 1978) peso aproximado 2009. 7. AZETONA PERSOLUÇÃO (NUMA* 12, de 1978) peso aproximado 2009. 8. BERIDA LÁCTEA REMENTADA, COM POLPAS DE FRITAS, COM 11JTRO 9. BISCOTTO DOCO, SOL 11JTRO 9. BISCOTTO DOCO, SOL 11JTRO 10. DESCOTTO SALGADO TIPO CREM CRACKER de matérias primas são e limpas, isenta de matérias perioses, portante de partir de matérias primas são e limpas, isenta de matérias perioses, portante de materias primas são e limpas, isenta de matérias portante de materias primas são e limpas, isenta de matérias perioses, portante de materias primas são e limpas, isenta de matérias perioses, puriation e em perfetio estado de torosevendo, serão revisidado baceitos em alcozidos, duras de nem se a spressoa prima de policiticno, logo, de conservendo, serão revisidado baceitos em alcozidos, duras de nem se a spressoa qualmatico, Dupla destre de conservendo, serão revisidado baceitos em alcozidos, duras de nem se a spressoa qualmatico, pudendo conservendo, serão revisidado baceitos em alcozidos, duras de nem se a spressoa de materias perioses, pudendo conservendo, serão revisidado baceitos em alcozidos, de materias perioses, puntose, pudendo conservendo, serão revisidado baceitos		flandres ou alumínio limpa, isenta de ferrugem, não			
transparente, limpo e resistence que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá touter externamente os dados de dientificação, sobre externamente os dados de dientificação, sobre externamente os dados de dientificação, sobre externamente de dientificação, sobre externamente de dientificação, a partir da data de entrega. Resolução (NUMA* 12, de 1978) peso aproximado 2009. 7. AZETONA PERSOLUÇÃO (NUMA* 12, de 1978) peso aproximado 2009. 8. BERIDA LÁCTEA REMENTADA, COM POLPAS DE FRITAS, COM 11JTRO 9. BISCOTTO DOCO, SOL 11JTRO 9. BISCOTTO DOCO, SOL 11JTRO 10. DESCOTTO SALGADO TIPO CREM CRACKER de matérias primas são e limpas, isenta de matérias perioses, portante de partir de matérias primas são e limpas, isenta de matérias perioses, portante de materias primas são e limpas, isenta de matérias portante de materias primas são e limpas, isenta de matérias perioses, portante de materias primas são e limpas, isenta de matérias perioses, puriation e em perfetio estado de torosevendo, serão revisidado baceitos em alcozidos, duras de nem se a spressoa prima de policiticno, logo, de conservendo, serão revisidado baceitos em alcozidos, duras de nem se a spressoa qualmatico, Dupla destre de conservendo, serão revisidado baceitos em alcozidos, duras de nem se a spressoa qualmatico, pudendo conservendo, serão revisidado baceitos em alcozidos, duras de nem se a spressoa de materias perioses, pudendo conservendo, serão revisidado baceitos em alcozidos, de materias perioses, puntose, pudendo conservendo, serão revisidado baceitos		amassada, resistente ou em pacote plástico,			
integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricional, infineros de voltades entirades de locales de internacional, infineros de voltades entirades de locales mestra partir da dara de entrega. Resolução CNIPA o" 12, de 1978 peso aprovinados 200g. 7. AZETIONA VERIOR EM CONSERVA, EMBALAGEM UND 100 PENTAS DE PLASTICA, PIPOSACIE COM 1000 PENTAS DE I.T. 3500 PENTAS DE PLASTICA, PIPOSACIE EM CONTROLO PENTAS DE I.T. 3500 PENTAS DE PLASTICA, PIPOSACIE EM CONTROLO PENTAS DE I.T. 3500 PENTAS DE PLASTICA CONTROLO PENTAS DE PLASTICA CONTROLO PENTAS DE PLASTICA DE PENTAS DE					
conter exerzamente os dados de identificação, procedência, informações untriscional, interre de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mitima de Objes, imeses a partir de data aproximado 200g. 7. AZETIDA VERDIE RE M. CONSERVA, EMBALAGEM 9. BUBIDA LACITA PENDEROM, DOMENDA SEDE LT 3500 9. BUBIDA LACITA PENDEROM, SERVA, EMBALAGEM 9. BISCOTTO DOCE TIPO MASISMA, LEITE, MARIA - UND 8000 10. BISCOTTO DOCE TIPO MASISMA, LEITE, MARIA - UND 8000 10. Discotto deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e impos, sienta de materias jerroras, parastros e em parteiro estado de durca e como a processo de anassamento escoção, formentados ou parto de masisma de paresentar excesso de durca e como se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de poletilino, pactor do durca e como se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de poletilino, pactor como do durca e como se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de poletilino, pactor como do durca e como se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de poletilino, pactor como do durca e como se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de poletilino, pactor como do durca e como se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de poletilino, pactor como do durca e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de poletilino, pactor de durca e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de politicilino, facologia, durca e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de politicilino, facologia, durca e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de politicilino, facologia, durca e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de politicilino, facologia, durca e nem se apresentar quebradiço, como de durca e como de durca e cordo de como de durca e cordo de como					
proceedencia, informações autricional, número de lote, quantidade do prototo. Deverá apresentar volladade minima de 06 (esis) meses a partir de data de entrega. Resolução CNATA nº 12, de 1978 peso. 7. AZETIONA VERDE EM CONSERVA, ENBALAGEM UND 100 PLASTICA, TIPO SACILÉ COM 100 100 PLASTICA, TIPO SACILÉ COM 100 100 PLASTICA, TIPO SACILÉ COM 100 100 PLASTICA, TIPO SACILÉ COM 110 100 PLASTICA, COM 111 PLASTI					
lote, quantidade do produto. Deverà apresentar voltidade minima de Officies, messa a partir de data de entrega. Resolução CNNPA n° 12, de 1978 peso aprovimado 200g. PLASTICA, TRO SACHÉ COM 1006. BERBIA LÁCTEA FRENINTANA, COM POLPAS DE PRUTAS, COM LUTRO BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, LEITE, MARIA— obtido pela mistura de farinho[s], amido(s) e ou féculade, com outros ingredientes, submettidos a processo de amassamento e cocção, fermentados ou inão. O boscotio deverá será efioricado a partir de terrosas, parastiva e um pertitio estada de conservação, serão rejutados biscoitos ama funcionados, não podendo apresentar excessos de durezas e oem se apresentar quebradiço. Dubla embalagem primária de policitieno, pacote com 400g. BISCOITO SALGADO. TRO CEBM (TRAKER — MORCO) Dubla embalagem primária de policitieno, pacote com 400g. BISCOITO SALGADO. TRO CEBM (TRAKER — MORCO) Dubla embalagem primária de policitieno, pacote com 400g. BISCOITO SALGADO. TRO CEBM (TRAKER — MORCO) Dubla embalagem primária de policitieno pacote com 400g. BISCOITO SALGADO. TRO CEBM (TRAKER — MORCO) Dubla embalagem primária de policitieno, pacote com 400g. BISCOITO SALGADO TRO CEBM (TRAKER — MORCO) Dubla embalagem primária de policitieno, (400g). BISCOITO SALGADO TRO CEBM (TRAKER — MORCO) Dubla embalagem primária de policitieno, (400g). BISCOITO SALGADO TRO CEBM (TRAKER — MORCO) Dubla embalagem primária de policitieno, (400g). CALDO DE ROMA (CALDO DE MORCO) Dubla embalagem primária de policitieno (400g). CALDO DE ROMA (CALDO DE MORCO) Dubla embalagem primária de policitieno (400g). CALDO DE ROMA (CALDO DE MORCO) Dubla embalagem primária de policitieno (400g). CALDO DE ROMA (CALDO DE MORCO) Dubla embalagem primária de policitieno (400g). CALDO DE ALDO CALDO CANTELA-CAMOMILA, PROSECULO CANTELA (CALDO DE ALDO CANTELA CAMOMILA, PROSECULO CANTELA CAMOMILA, CONTENIO CANTELA CAM					
validade mínima de 06/jests) meses a partir da data de entresa, Resolução CNATA nº 12, de 1978 pero aproximado 200g. 7 AZESTONA VERUCEN CONSERVA, EMBALAGEM 100 BERIDA LÁCTEA FERMINITADA, COM POLPAS DE FERTAS, COM 1 LITES 9 BISCOTO DOCE TIPO MAISSAM, LISTE, MARIA — UND 8000 bistido plan amistrar de Entrahale), a midelo de ou Pécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processo de amassamento ou ceção, fermentados ou não. O Socioto deverá ser (abricado a partir de terrosas, parasitos e em portetio estado de conservação, será origidados biscoitos mal cozdos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem sea apresentar quebradiço. Dupla embalagem primaria de openidados ou não. O biscoito deverá ser fabricado se conservação, será incluidado processor de conservação, será podendo de conservação, será incluidado processor de conservação, será podendo de conservação, será incluidado processor de dureza e nem sea apresentar quebradiço. Dupla embalagem primaria de polentieno, pactor com estados ou não. O biscoito deverá ser labricado a partir de materias primas será o lingua, sectad de nemerados ou não. O biscoito deverá ser labricado a partir de materias primas se el mismo a de fantim (s), amidels e ou fecula(s) com outros ingredientes, submetidos a processor de amassamento er ocição, fermentados ou não. O biscoito deverá ser labricado a partir de materias primas se de ingredientes, submetidos a processor de amassamento er ocição, fermentados ou não. O biscoito deverá ser labricado a partir de materias perimas se el misma portar de materias perimas, se cingua primas de consequencia de carne de boi destrutados portar de labricação, se podendo apresentar excessos de dureza e nem se apresentar quebrado, Dupla embalagem primária de politeimo, (400g). 10 ROLACHA DOCE 11 BOLACHA DOCE 12 BOLACHA DOCE 13 CARPE - turnado e modos, sela abic, em embalagem or de labricação de laboratorio redenicado do lota a ser entregue. O proceso de laboratorio redenicado do lota a ser entregue. O proceso de laboratorio red					
de entrega. Resolução CNNPA n° 12, de 1978 peso paprotimado 200g. 7 AZETTONA VERDE EM CONSERVA, EMBALAGEM 10 BERIDA LÁCITA PERSAMENTADA, COM POLPAS DE LT 3500 9 BESCOTTO DOCE TIPO MAISSAN, LETIE MABIA dibido pela mistura de fartinha(d), amidofs) e ou féculafo com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e coção, fermentados ou não. O biscotto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãe e limpas, isenta de matérias tecrosas, parastos e em pretitos estado de queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e em se apresentar quebradiço. Dulta embalagem primária de polietileno, pacote com dolog en mistura de farinha (d), amidofs) e ou processos de amassamento e coção, fermentados ou não. O biscotto deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isenta (d), amidofs) e ou processos de amassamento e coção, fermentados ou não. O biscotto deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, senta de matérias perocassos de amassamento e coção, fermentados ou não. O biscotto deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, tenta de matérias terrosas, parastos e em parteto estado de conservação, será rejeitados biscoitos mal condos, queimados, não podendo apresentar excesso de queimados, não podendo apresentar excessos de conservação, será rejeitados biscoitos mal condos, queimados, não podendo apresentar excessos de condos partir de matérias terrosas, parastos la emparado e partir de tento de conservação, será rejeitados biscoitos mal condos, queimados, não podendo apresentar excessos de conservação, será rejeitados biscoitos mal condos, queimados, não podendo apresentar excessos de conservação, será rejeitados biscoitos mal condos, queimados, não podendo parasterado de conservação, será rejeitados biscoitos mal condos, queimados, não podendo parasterado de conservação, será rejeitado de conservação, será rejeitados biscoitos mal condos, queimados, parastos, larvas e destritos animas e verção, podendo de la conservação de conservação, parastos, lar					
personando 200g. AZETTONA VERDE EM CONSERVA, EMBALAGEM PLASTICA, TIPO SACHÉ COM 100G BERIDIA LACTEA FERMINTADA, COM POLPAS DE FILTAS, COM I LITTO BISCOTTO DIGE TIPO MASISNA, LEITE, MANIA BISCOTTO DIGE TIPO MASISNA, LEITE, MANIA MACIACÍO, com outros ingredientes, submentidos a processo de anassamento en coccilo, fermentados ou não. O biscotto deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e impas, siente de matérias perrosas, parasitos e em perfetto estado de conservação, será recipiendo biscottos mal cardos, queimados, não podendo apresentar excesso de queimados, não podendo apresentar excesso de embalegem primária de policitiono, pacote com 400g. BISCOTTO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - obtido pela mistura de farinha (s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, solumentidos a processos de amassamento e rocção, fermentados ou não. O biscotio deverá ser fobricado a partir de permosas, parasitos e em perfetto estado de conservação, serão rejetindos biscotios mal control de partir de permosas, parasitos e em perfetto estado de conservação, serão rejetindos biscotios mal control de permosas, parasitos e em perfetto estado de conservação, serão rejetindos biscotios mal cordos, queimados, não podendo apresentar excessos de dureza e nem se apresentar quebradoc. Dupla embalagem primária de policitieno. (400g). 11 BOLACHA DOE BOLADIA MARIA prima, limpas e de hos queidades constituidos baciamente de carro de boi desideratado, holikado, sol, amido, de milho, gordura vegetal, condituentos, podendo conter corrante natural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, harvas e detritos aminais e e vegetas, em embalagem nethizoda, resistente e adestica com valdade de Ligidon) interesas podendos de podendos parasitos, harvas e detritos aminais e e vegetas, em embalagem netizinado, este interesa de podendos de					
AZEITONA VERDE EM CONSERVA, EMBALACEM UND 100		anroximado 200g.			
BRIDAL ACTEA FERNETATOA, COM POLIPAS DE FIRITAS, COM 1 LITRO BISCOTTO DOCE TIPO MAISENA, LETTE, MARIA — obtido pela mistura de farinhalos), amido(s) e ou feuila(s) com outros imperdeientes, submetidos a processo de amassamento e coção, formentados ou não. O biscotho devera ser fabricado a partir de terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, sendo rejetudos biscotos mela cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e em em se apresentar quebradio. Dupla embalagem primária de policidino, pacote com 400g. BISCOTTO SALICADO TIPO CREAM CRACKER — obtido pela mistura de farinha (8), amido(s) e ou feculdo; com ou non ou morros ingredientes, submetidos a feculdo; com ou nomo contros ingredientes, submetidos a feculdo; com contros ingredientes, submetidos a feculdo; com contros ingredientes, submetidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradio. Dupla embalagem primária de policitano; (400g). BOLACRA DOCE BOLACRA DOCE BOLACRA DOCE BOLACRA DOCE BOLACRA DOCE CAPF - torrado e moidos selo abic, em embalagem UND 3000 CAPF - torrado e moidos selo abic, em embalagem DOLICIAR SUGADA UND 3000 CAPF - torrado e moidos selo abic, em embalagem DOLICIAR SUGADA UND 3000 CAPF - torrado e moidos selo abic, em embalagem ou partir de basia de fabricação, acompanha de la hudo de	7		IIND	100	
BEBIDA LÁCTER FERMENTADA. COM POLPAS DE FRITAS. COM 1 LITRO PRISCOTTO DOCE TIPO MAISENA, LETTE, MARIA – bitido plea mistura de farinhal(s), amido(s) o ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processo de amassamento e ocoção, formatidos ou não. O biscotin deverá ser fabricado a partir de terrosas, paraeltos e em perfeito estado de conservação, serio rejetados biscotios mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de poletileno, pacore com 400g. BISCOTO PARA INITURO TIPO CIECAM CRACKER BISCOTO PARA INITURO TIPO CIECAM CRACKER BISCOTO SOS de amassamento en poletileno, pacore com 400g. BISCOTO SOS de amassamento en cocção, formentados ou não. O biscotio deverá ser fabricado a partir de matérias primas siste en temás de amatérias berrosas, paraeitos e em perfeito estado de conservação, serão rejetados biscotios mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla devendos de conservação, serão rejetados biscotios mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla 11 BOLACIA DOCE BOLACIA DOCE BOLACIA DOCE BOLACIA SAGADA GAPE - torrado e moldo, selo abic, em embalagem mentilizados riginal com 250g. 12 BOLACIA SAGADA GAPE - torrado e moldo, selo abic, em embalagem mentilizados original com 250g. 14 CALDO DE GALINNA - Matéria prima, limpas e de boa qualidades constituídos basicamente de carma de boi desidratado, linditizado, sal, amido, de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter covarte natural, apresentando se livre de matérias e vartosas, paraesitos, plaves e detirios aminas e a strosas, paraesitos, plaves e detirios aminas e a strosas, paraesitos, plaves e detirios aminas e a strosas, paraesitos, plaves e de detiros aminas e a strosas, paraesitos, plaves e de detiros aminas e a strosas, paraesitos, plaves e de detiros aminas e a strosas, paraesitos, plaves e de ocordo com a 1 milho a 16 CICAS ABASE DE ARROZ	,		OND	100	
BISCOTTO DOCE TIPO MAISENA, LEITE, MARIA - obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fecula(s) com outros ingredientes, submetidos a processo de amassamento e coçaio, formentados ou não. O bisacrito deverá ser frabricado a partir de descripción de la companio del la companio del companio del la comp	0		IT	2500	
9 BISCOTTO DOCE TIPO MAISENA, LETTE, MARIA obitido pela mistratar de farinhals(s, misols) e in fecula(s) com outros ingredientes, submetidos a processo de amassamento e cocigo, fermentados su não. O biscotto deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, sienta de matérias berrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejetados biscottos mad coridos, dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de policitieno, pacote com 400g. 10 BISCOTTO SALCADO TIPO CREAM CRACKER – obitido pela mistura de farinha (s), amido(s) e ou fecula(s) com outros integredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscotto deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isenta de matérias verrosas, parasitos e em perfeito estado de unidando de los podendos aprecentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de polietileno. (400g). 11 BIOLACILA DOCE 12 BIOLACILA DOCE 13 BIOLACILA SALGADA 14 CALDO DE GALMINIA - Matéria prima, limpas e de boi desdirátado, lolifizado, sal, amido, de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo contec corrate a mentaria, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos e em destra de boi desdirátado, lolifizado, sal, amido, de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo contec corrate matural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, lavras e detritos animais e exportante corrate matural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, lavras e detritos animais e exportante de la partira de politado de la partira de la partira de politado de la partira de politado de lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreta 12.342/78); tembalagem con 675°C 15 CEREAL A BASE DE ARROZ PARA MINGAU – UND 2160 Rebisagem 400G. 16 CHA EM SACIRE - (BOLDO-CANELA-CAMOMILA, ETC) – Embalagem con 675°C de la destinado de la logica de la destinado de la destinado de la destinado de matérias de matérias de condicion de la genera de la condicio	B		ь	3500	
bitido pela mistura de farinha (s), amido(s) e on fecula (s) como outros ingredientes, submetidos a processo de amassamento e coção, fermentados ou não. O biscotio deverá ser hoficado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serio rejetados biscotios mal cozados, queimados, não postendo apresentar acessos da embalagem primária de polietileno, pacote com 400e. 10 BISCOTTO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – obtido pela mistura de farinha (s), amido(s) e ou fêcula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e coção, fermentados ou não. O biscotio deverá ser fabricado a partir de matérias primas sis a limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos é em perfeito estado de conservação, seráo rejetados biscotios mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebrados. Dupla 11 BiolACEIA DOCE de en materias terrosas, parasitos é em perfeito estado de conservação, seráo rejetados biscotios mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebrados. Dupla 3000 BIOLACIA ADOCE e nem se apresentar quebrados. Dupla 3000 BIOLACIA ADOCE de en mes de processos de mais de polietieno. (400)8. 11 BIOLACIA DOCE CALIDAD DE GALINIA - Matéria prima, limpas e de boa qualidades constituído basicamente de carno de boa qualidades constituído de ladoca diaboratório credencidad do lote a ser entreguo. O produto devido con validade de 12(doce) meses apras das a dara de fabricação, com embalagem meclalizada, resistente e strósica com validade de 12(doce) meses apras das dara de fabricação, com combalagem meclalizada, resistente e strósica com validade de 12(doce) meses apras das das de fabricação exerca de sexa de la qualidade, com bartos de com de come de gordura, mahado do					
feculaci) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e ocição, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas site ilmpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejetidos biscoitos mán civados. de deveração, serão rejetidos biscoitos mán civados. de dureza e nem se apresentar quebradição. Dupla embalagem primária de polietileno, pacote com 400g. 10 BISCOITO SALGADO TIPO CREAM GRACKER – obtido pela mistura de farinha (s), amido(s) e ou féculaci) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a patrir de matérias primas sida e limpas, icenta de matérias partos sas practisos e em perfeito estado de contenção, sa practiso e em perfeito estado de contenção, sa paratir de matérias primas sida e poletileno, (400g). 11 BOLACHA DOCE UND 3000 DINO 300	9		UND	8000	
processo de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito devera ser fabricada o patrit de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parastitos e em perfeito estado de conservação, serão rejetados hiscoitos mal cozdos, queimados, não podendo apresentar exesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla 400, gemp primária de polletileno, pacore com duto pela mistura de farinha (s), amidos) e ou de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla 400, gemp primária de polletileno, pacore com detuda(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamente o cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservado, serão rejetudos biscoitos más locados, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla embladagem primária de politectieno, (400g). 11 ROJACHA DOCR UND 3000 12 BOJACHA SALGON 13 CAPE - torrado e modo, selo abic, em embalagem un metalizado original com 250g. 14 CALDO DO GALNINA - Machistimenta de carmo de boi desidratado, liofilizado, sal, amido, de milho, gordura vegetal, confluentos, podendo conter corante mutural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animás ce vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atóxica com validade de 12 (doze) messes após a data de fabricação: acompanhado de laudo de laboratório credenicado do lote a ser entregeo. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/79): embalagoa com com pero liquido de 19 g. 15 CEREAL A BASE DE ARROZ PARA MINCAU — UND 2160 16 CIAR DOS SACHA MINCAU — UND 500 17 CIARQUE - curada e seca, de la qualidade, com baiso tore de gordura embalado à vaciou em paortes de 500g, A embalagem deve cunter selo de inspeção federa (15 fly), a desa de desa de consequence de contro de produto, con de gordura de para para se de consequence de para de consequence de contro de para de contro de para de la para de contro					
não. O biscotito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sias e al impas, isenta de matérias terrosas, parastos e em perfeito estado de conservação, será negliados biscotios mada rozidos, quetimados, año podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalogem primária de politelieno, pacote com 400g. 10 BISCOTTO SALGADO TIPO CREAM CRACKER obitido pela mistura de farrinta (s), amido(s) e ou ficcula(s) com outros ingredientes, submetidos a formativa de farrinta (s), amido(s) e ou ficcula(s) com outros ingredientes, submetidos de matérias primas sias e limpas, isenta de matérias terrosas, parastitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscotios mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de politelheno. (400g). 11 BOLACIIA DOCE 12 BOLACIIA DOCE 13 BOLACIIA DOCE 14 CALDO DE GALNHA - Matéria prima, limpas e de boa qualidade e mostilado pascentar esta de boa qualidade constituido basicamente de carne de boa desidratado, liofilizado, sal, amido, de milho, gordura vegetal. condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se-livre de matérias terrosas, parastitos e 12(2002) messas parastos e 10 per de matérias terrosas, parastos, a travas e deritos animais e e vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atólica con validade el CEQUADO TEC (2002) messas posas diánt de laboratório credencido do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo conter corante natural, apresentando-se-livre de matérias terrosas, parastos, sirvas e deritos animais e e vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atólica con validade de el decardo conter corante natural, apresentando-se-livre de matérias terrosas, parastos, larvas e deritos animais e e vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atólica con validade de la carordo com a na NTA 70 (Decreto 12.342/78); embalagem com 57gr (CHARQUE – curada e seca, de fa qualidade, com baiso tere de gordure, mabalado à vácuo em pacotes d					
matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejettados biscotios mal cozidos, queimados, não podendo apresentar exersos de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de polietileno. pacete com 400g. 10 BISCOTTO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - obitido pela mistura de farinha (s), amido(s) e ou fécula(s) com outors ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, (termentados ou não. O biscotio deverá ser fabricado a patrir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejetudos biscotios mal cozidos, dureza e nem sea gresentar quebradito. Dupla embalagem primária de polietileno. (400g.) 11 BOLACHA SALGADA 12 BOLACHA SALGADA 13 CAFÉ - torrado e modo, selo abic, em embalagem metalizada original com 250g. 14 CALDO DE CALINILA - Matéria prima, limpas e de boi destirado, libidado, ada mido, de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, em embalagem metalizado, sal, amido, de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atóxica com validade de 12 (doze) meses após a data de fabricação: acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12-342/78); embalagem com 57gr. 15 CEREAL A BASE DE ARROZ PARA MINGAI — UND 500 Embalagem dou. 16 CHARQUE – curada e seca, de la qualidade, com baixo ter de gordura, embalado à valcue em pacotes de 500g, A embalagem douce em embalego original. 17 CHARQUE – curada e seca, de la qualidade, com baixo er de gordura, embalado à valcue em pacotes de 500g, A embalagem douce em embalego original. 18 COLORDA – co clorifico deve ser construído de matérias prima de hos qualidade e		processo de amassamento e cocção, fermentados ou			
terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, seráo rejetutados biscoitos mai cordios, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiro. Dupla embalagem primária de politelieno, pacote com 400g. BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – obitido pela mistura de farinha (s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e occido, fermentados matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejetiados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de politelineo. (400g). BOLACHA DOCE BOLACHA SALGADO CAFÉ - torrado e moido, selo abis; em embalagem metalizado original com 250g. CALDO DE GALINHA - Matéria prima, limpas e de boa qualidade: constituido basicamente de carne de boa qualidade; constituido de langua, parasitos, larvas e deritos animais e e vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atótica con validade el CEJ (200e) meses pasós a data de forbricação, acompanhado de langua, parasitos, larvas e deritos animais e e vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atótica con validade el CEJ (200e) peses pasós a data de forbricação, acompanhado de langua, parasitos, larvas e deritos animais e e vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atótica con validade el carne de nomina de langua, parasitos, larvas e deritos animais e e vegetais, em embalagem original contendo 10 saquinhos com peso liquido de 10 g. CHARQUE – curada e seca, de 1 qualidade, com baiso teor de gordura, mabalado à vácuo em pacotes de 500g, A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIP), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação		não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de			
conservação, serão rejetitados biscoitos mal codidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de policitieno, pacote com 400g. 10 BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – obtido pela mistura de farinha (s), amido(s) e ou fecula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parastisos e em perfeito estado de consensados, são processos de dureza e nem se apresentar quebradiços. Son deve de consensados, são processos de dureza e nem se apresentar quebradiços. Dela embalagem primária de policitileno. (400g). 11 BOLACHA DOCE DE CALMHA — Améria prima, limpas e de bos qualidade, constituído basicamente de carne de boi desidarado, loilidade, de milho, metalizada original com 250g. 14 CALDO DE CALMHA — Améria prima, limpas e de boi desidarado, loilidade, de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo contere corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais e e vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atóxica com validade de 12 (doze) meses após a data de fabricação; a companhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/78); embalagem com 57gr 15 CEREAL A BASE DE ARROZ PARA MINGAU — UND 500 Embalagem 400G. 16 CHAR WA SACHE — (BOLDO—CANELA—CAMOMILA, ETC) — Embalagem original contendo 10 saquinhos com peso liquido de 10 g. 17 CIMRQUE — curada e seca, de la qualidade, com baixo tero de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g, A embalagem deve conter selo de inspeçio federal (SI), estadual (SIE) ou manifola) (SIM), dados de identificação do produto, valdade, fabricação, Acondicionado em embalagem original com pacotes de sougal de com a minimo 06(seis) a 01(um) ano, com dizeres de rotulagem, valgentes Deverá conter a validade de no mínimo 06(seis) a 01(um) ano, com		matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias			
conservação, serão rejetitados biscoitos mal codidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de policitieno, pacote com 400g. 10 BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – obtido pela mistura de farinha (s), amido(s) e ou fecula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parastisos e em perfeito estado de consensados, são processos de dureza e nem se apresentar quebradiços. Son deve de consensados, são processos de dureza e nem se apresentar quebradiços. Dela embalagem primária de policitileno. (400g). 11 BOLACHA DOCE DE CALMHA — Améria prima, limpas e de bos qualidade, constituído basicamente de carne de boi desidarado, loilidade, de milho, metalizada original com 250g. 14 CALDO DE CALMHA — Améria prima, limpas e de boi desidarado, loilidade, de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo contere corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais e e vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atóxica com validade de 12 (doze) meses após a data de fabricação; a companhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/78); embalagem com 57gr 15 CEREAL A BASE DE ARROZ PARA MINGAU — UND 500 Embalagem 400G. 16 CHAR WA SACHE — (BOLDO—CANELA—CAMOMILA, ETC) — Embalagem original contendo 10 saquinhos com peso liquido de 10 g. 17 CIMRQUE — curada e seca, de la qualidade, com baixo tero de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g, A embalagem deve conter selo de inspeçio federal (SI), estadual (SIE) ou manifola) (SIM), dados de identificação do produto, valdade, fabricação, Acondicionado em embalagem original com pacotes de sougal de com a minimo 06(seis) a 01(um) ano, com dizeres de rotulagem, valgentes Deverá conter a validade de no mínimo 06(seis) a 01(um) ano, com		terrosas, parasitos e em perfeito estado de			
dureza e nem se apresentar quebraciiço. Dupla embalagem primária de polietieno. pacote com 400g. BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - obtido pela mistura de farinha (s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejetitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podemdo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primára de polietičino. (4400g). BOLACHA SOLCADA UND 3000 CAFÉ - torrado e moido, selo abic, em embalagem metalizado original com 250g. CAFÉ - torrado e moido, selo abic, em embalagem metalizado original com 250g. CALDO DE CALINHA - Matéria prima, limpas e de boa qualidade; constituido basicamente de carne de boa qualidade; constituido basicamente de carne de boa de consecundado, liofilizado, sal, amido, de milho, gordura vegetal, condimentos, podemdo conter corrante natural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, lavras e detritos animais ce vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atóxica com validade de 12 (doze) emessa paísa a data de fabricação; acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12-342/78); embalagem com 57gr CEREAL A BASE DE ARROZ PARA MINGAU – EMDA Embalagem original contendo 10 saquinhos com peso líquido de 10 g. CIARQUE - curada e seca, de 1a qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em aportes de 500g. A embalagem deve contre selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação, dornicionado em embalagem original contendo 10 de inspeção produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com a nominimo 06(sais) a 01(um) ano, com dizeres de rotulagem, vas vigentes. Devez conter a validade de no mínimo 06(sais) a 01(um) ano, com dizer					
dureza e nem se apresentar quebraciiço. Dupla embalagem primária de polietieno. pacote com 400g. BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - obtido pela mistura de farinha (s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejetitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podemdo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primára de polietičino. (4400g). BOLACHA SOLCADA UND 3000 CAFÉ - torrado e moido, selo abic, em embalagem metalizado original com 250g. CAFÉ - torrado e moido, selo abic, em embalagem metalizado original com 250g. CALDO DE CALINHA - Matéria prima, limpas e de boa qualidade; constituido basicamente de carne de boa qualidade; constituido basicamente de carne de boa de consecundado, liofilizado, sal, amido, de milho, gordura vegetal, condimentos, podemdo conter corrante natural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, lavras e detritos animais ce vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atóxica com validade de 12 (doze) emessa paísa a data de fabricação; acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12-342/78); embalagem com 57gr CEREAL A BASE DE ARROZ PARA MINGAU – EMDA Embalagem original contendo 10 saquinhos com peso líquido de 10 g. CIARQUE - curada e seca, de 1a qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em aportes de 500g. A embalagem deve contre selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação, dornicionado em embalagem original contendo 10 de inspeção produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com a nominimo 06(sais) a 01(um) ano, com dizeres de rotulagem, vas vigentes. Devez conter a validade de no mínimo 06(sais) a 01(um) ano, com dizer		queimados, não podendo apresentar excesso de			
embalagem primária de polietileno. pacote com H00g BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - obtido pela mistura de farinha (s), amidiós e ou fécula(s) com outros ingredientes.submetidos a processos de amassamento e cocção, formentados o un ñão. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejetados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de polietileno. (400g). 11. BOLACHA DOCE BOLACHA DOCE UND 3000 CAFÉ - Forrado e moido, selo abic, em embalagem metalizada original com 250g. CALDO DE GALINHA - Matéria prima, limpas e de boa qualidade; constituido basicamente de carne de boi desidradado, liofilizado, sal, amido, de milho, gordura vegetal, condimentos, podemdo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos aminais e e vegetais, em embalagem confiamentos podemdo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos aminais e e vegetais, em embalagem adod do lote a ser entregue. O produto deverde estar de acordo con a NTA 70 [Decretto 12.3-42/78] embalagem confian 37 gr. 15. CEREAL A BASE DE ARROZ PARA MINGAU — Embalagem original contendo 10 saquinhos com peso liquido de 10 g. 16. CHA EM SACITÉ - (BOLDO-CANELA-CAMOMILA, ETC) - Embalagem original contendo 10 saquinhos com peso liquido de 10 g. 17. CHARQUE - curada e seca, de 1a qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g. A embalagem deve contre selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, labricação. Acondicionado em embalagem original. 18. COLORAU - O colorifico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e a presentas aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de					
Holgs					
bitto pela mistrura de farinha (s), amido(s) e ou féculo(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamente e coccho, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão representar quebradiço. Dupla embalagem primária de polietileno. (400g). 11 BOLACHA DOCE 12 BOLACHA DOCE 13 BOLACHA SALGADA 14 CALPÓ F. Torrado e moido, selo abic, em embalagem metalizada original com 250g. 14 CALDO E GALINITA. Matéria prima, limpas e de boa qualidade, com constituido basicamente de carne de bot desdiratado, liofilizado, sal, amido, de milho, gordura vegetal, condimentos, pedendo conter corrante natural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais e e vegetais, em embalagem metalizada, resistente e arbicia com validade de 12 (doze) mesea após a data de fabricação. acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto devera estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/78); embalagem osm 57gr 15 CEREAL A BASE DE ARROZ PARA MINGAU – Embalagem original contendo 10 saquinhos com peso liquido de 10 g. 16 CHARQUE – curada e seca, de 1a qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de SOUS, A embalagem dove contre sed o e inspeção rederial (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionado em embalagem original contendo 10 saquinhos com peso liquido de 10 g. 18 COLDRAU — O colorifico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentas aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06(seis) a 01(um) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a ra cin "276/2005, embalagem original com 100g. 20 ERVILHA EM CONSERVA, Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folida de fanad					
obtido pela mistura de farinha (s), amido(s) e ou féculo(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de polietileno. (400g). 11 BOLACHA DOCE UND 3000 BOLACHA DOCE UND 3000 BOLACHA SALGADA UND 3000 BOLACHA DOCE UND 3000 UND 3000 BOLACHA DOCE AUSTRA SALGADA UND 3000 BOLACHA DOCE CARTÉ - torrado e moido, selo abic, em embalagem metalizada original com 250g. 14 CALDO DE GALINITA - Matéria prima, limpas e de boa qualidade; constituído basicamente de carne de boi desidratado, liolizado, sal, amido, de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corrante natural, apresentando-se luvre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais ee vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atóxica com validade de 12(dozg) meses após a data de fabiricação; acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/78); embalagem com 57gr 15 CERRAI. A BASE DE ARROZ PARA MINGAU – UND 2160 Embalagem 400G. 16 CHÁ EM SACHÉ - (BOLDO-CANELA-CAMOMILA, ETC) - Embalagem original contendo 10 saquinhos com peso liquido de 10 g. 17 CHARQUE - curada e seca, de 1a qualidade, com baixo tore de gordura, embalado à vicuo em pacores de 500g. A embalagem deve conter selo de inspecio federal (SIF), estadada (SIF) on municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionado em embalagem original. 18 COLORAU - O colorifico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentas aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 1096 de sal, de acordo com a no mínimo 200g. 19 CREME DE LETTE, em embalagem original com no mínimo 200g. 20 ERVIL	10		UND	8000	
Fécula (S) com outros ingredientes.submetidos a processos de amassamento e cocpó, fermentados ou não. O hiscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejetados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradicos pulsados, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradico. Dupla embalagem primária de politetieno. (400g). 11	10				
processos de amassamento e cocção, fermentados ou naño. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mai cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalageam primária de polietileno. (400g). 11 BOLACHA DOCE UND 3000 UND 3000 UND 3000 BOLACHA DOCE UND 3000 UND 300					
ou não. O biscotto deverá ser fabricado a partir de matérias peiras são se limpas, isenta de matérias lerrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscotios mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de polietileno. (400g). 11 BOLACHA SALGADA UND 3000 12 BOLACHA SALGADA UND 3000 13 CAFÉ - torrado e moido, selo abic, em embalagem militarda original com 250g. 14 CALDO DE GALINHA - Matéria prima, limpas e de boa qualidade; constitutido basicamente de carne de boi desidratado, liofilizado, sal, amido, de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais e e vegetais, em embalagem metalizada, resistente e attoxica com validade de 12(doze) meses após a data de fabricação; acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/78); embalagem com 57gr 15 CEREAL A BASE DE ARROZ PARA MINGAU – UND 2160 16 CHÁ EM SACHÉ - (BOLDO-CANELA-CAMOMILA, ETC) - Embalagem afolo. 17 CHARQUE - curada e seca, de la qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g, à embalagem original contendo 10 saquinhos com peso líquido de 10 g. 18 COLORAU - O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e a presentas aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com a normas vigentes. Deverá conter a validade de no mátrino políçem, de de la cordo com a red re 276/2005, embalagem original com 100g. 19 CREME DE LETTE_ em embalagem original com no mínimo 200g. 10 ERVILHA EM CONSERVA_ Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, integro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido der nado. A					
matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de polictileno. (400g). 11 BOLACHA DOCE 12 BOLACHA DOCE 13 BOLACHA SALGADA 14 CALDO DE GALINHA – Matéria prima, limpas e de boa qualidade: constituído basicamente de carne de boi desidratado, lofilizado, sal, amido, de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais ee vegetais, em embalagem metalizada, resistente e attoxica com validade de 12(doze) meses após adata de fabricação; acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/78); embalagem com 57gr 15 CEREAL A BASE DE ARROZ PARA MINGAU – Embalagem original contendo 10 saquinhos com peso líquido de 10 g. 16 CHÁ EM SACHÊ – (BOLDO-CANELA-CAMOMILA, ETC) – Embalagem original contendo 10 saquinhos com peso líquido de 10 g. 17 CHARQUE – curada e seca, de 1a qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g, à embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionado em embalagem original. 18 COLDRAU – O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e a persentas aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com a normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06/esis a ol (10 m) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no M. De acordo com a ride nova com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no M. De acordo com a ride nova com					
terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados hiscotios mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de polictileno. (400g). 11 BOLACHA DOCE 12 BOLACHA SOLGADA 13 CAFÉ - torrado e moído, selo abic, em embalagem metalizada original com 250g. 14 CALDO DE GALINHA - Matéria prima, limpas e de boa qualidade; constituído basicamente de carne de boi desidratado, liofilizado, sal, amido, de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais se evegetais, em embalagem metalizada, resistente e atóxica com validade de 12 (doze) meses após a data de fabricação; acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/78); embalagem com 57gr 15 CERRAL A BASE DE ARROZ PARA MINGAU - Embalagem 400G. 16 CHÁ EM SACHÉ - BOLDO-CANELA-CAMOMILA, ETC) - Embalagem original contendo 10 saquinhos com peso liquido de 10 g. 17 CHARQUE - curada e seca, de 1a qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g. A embalagem deve conter selo de inspecção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionado em embalagem original. 18 COLORAU - O colorfico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e a presentas aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com a rafo no Máximo 10% de sal, de acordo com a rormas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06(seis) a OL (um) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rár nº 276/2005, embalagem original com 100g. 19 CERRE DE LEITE _ em embalagem original com no mínimo 200g. ERVILHA EM CONSERVA_ Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, integro, resistente, vedado hermeticamente, e limp					
conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de polietileno. (400g). 11 BOLACHA SALACADA UND 3000 12 BOLACHA SALACADA UND 3000 13 CAFÉ - torrado e moido, selo abic, em embalagem UND 6000 14 CALDO DE GALINHA - Matéria prima, limpas e de boa qualidade; constituído basicamente de carne de boi desidratado, lolifizado, sal, amido, de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais se e vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atoxica com validade de 12 (doze) meses após a data de fabricação; acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/78); embalagem com 57gr 15 CERRAL A BASE DE ARROZ PARA MINGAU – UND 2160 16 CHÁ EM SACHÊ - (BOLDO-CANELA-CAMOMILA, UND 500 Embalagem 400c. 17 CIARQUE - curada e seca, de 1a qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g, à embalagem deve conter selo de inspeção federa! (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionado em embalagem original. 18 COLORAU - O colorifico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e a persentas as aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com a rormas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 200g. 19 CREME DE LEITE _ em embalagem original com 100g. 19 CREME DE LEITE _ em embalagem original com no mínimo 200g. 20 REVILHA EM CONSERVA_ Reidratada, em conserva. Acondicionad em recipiente de folha de flandres, integro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido drenado. A					
queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de polietileno. (400g). 11 BOLACHA DOCE 12 BOLACHA SALGADA 13 CAFÉ - torrado e moído, selo abic, em embalagem esta de la composição					
dureza e nem se apresentar quebradico. Dupla embalagem primária de polietileno. (400g). 11 BOLACHA DOCE UND 3000 12 BOLACHA SALGADA UND 3000 13 CAFÉ - torrado e moído, selo abic, em embalagem UND 6000 metalizada original com 250g. 14 CALDO DE GALINHA - Matéria prima, limpas e de boa qualidade; constituído basicamente de carne de boi desidratado, liofilizado, sal, amido, de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais ee vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atóxica com validade de 12 (doze) meses após a data de fabricação; acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/78); embalagem com 57gr 15 CEREAL A BASE DE ARROZ PARA MINGAU - Embalagem 4006. 16 CHA EM SACHÉ - (BOLDO-CANELA-CAMOMILA, ETC) - Embalagem original contendo 10 saquinhos com peso líquido de 10 g. 17 CHARQUE - curada e seca, de 1a qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g. A embalagem deve contre reslo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionado em embalagem original. 18 COLORAU - O colorifico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e a presentas aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 006(sels) a 01(mn) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rd n°276/2005, embalagem original com 100g. 19 CREME DE LETE : em embalagem original com no mínimo 200g. 20 ERVILHA EM CONSERVA _ Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, integro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido drenado. A					
embalagem primária de polietileno. (400g). 1 BOLACHA DOCE 1 BOLACHA SALGADA 1 UND 3 000 1 CAFÉ - torrado e moído, selo abic, em embalagem metalizada original com 250g. 1 CALIDO DE GALINHA - Matéria prima, limpas e de boa qualidade; constituído basicamente de carne de boi desidratado, liofilizado, sal, amido, de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais ee vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atóxica com validade de 12(doze) mesa pós a data de fabricação, acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/78); embalagem com 57gr 15 CEREAL A BASE DE ARROZ PARA MINGAU - Embalagem doug. 16 CHÁ EM SACHÉ - (BOLDO-CANELA-CAMOMILA, ETC) - Embalagem original contendo 10 saquinhos com peso líquido de 10 g. 17 CHARQUE - curada e seca, de 1a qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g. A embalagem deve contre selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionado em embalagem original. 18 COLORAU - O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e a presentas aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no minimo 06/seis a 01/m) no, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rde nº276/2005, embalagem original com 100g. 19 CRARG DE LEITE_ em embalagem original com no mínimo 200g. 20 ERVILHA EM CONSERVA_ Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, integro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 200g de peso liquido dernado. A					
11 BOLACHA DOCE 12 BOLACHA SALGADA 13 CAFÉ - torrado e moldo, selo abic, em embalagem metalizada original com 250g. 14 CALDO DE GALINHA - Matéria prima, limpas e de boi qualidade; constituído basicamente de carne de boi desidratado, litofilizado, sal, amido, de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante matural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detrifos animais ee vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atóxica com validade de 12 (doze) meses após a data de fabricação; acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lot e a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/78); embalagem com 57gr 15 CEREAL A BASE DE ARROZ PARA MINGAU – UND 2160 16 CHÁ EM SACHÉ - (BOLDO-CANELA-CAMOMILA, ETC) – Embalagem original contendo 10 saquinhos com peso líquido de 10 g. 17 CHARQUE – curada e seca. de la qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionado em embalagem original. 18 COLORAU – O colorifico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e a presentas aspecto, cor, cheiro e sabor corracterístico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no minimo 6(seis) a 01 (um) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rd n°276/2005, embalagem original com 100g. 19 CREME DE IETE; em embalagem original com no mínimo 200g. 20 ERVILHA EM CONSERVA _ Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, integro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido dernado. A					
13 CAFÉ - torrado e moído, selo abic, em embalagem metalizada original com 250g. UND 6000					
14 CALDO DE GALINHA — Matéria prima, limpas e de boa qualidade; constituído basicamente de carne de boi desidratado, litofilizado, sal, amido, de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atóxica com validade de 12(doze) meses após a data de fabricação; acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/78); embalagem com 57gr 15 CEREAL A BASE DE ARROZ PARA MINGAU — Embalagem 400G. 16 CHÁ EM SACHÊ — (BOLDO-CANELA-CAMOMILA, ETC) — Embalagem 400G. 17 CHARQUE — curada e seca, de 1a qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionado em embalagem original. 18 COLORAU — O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentas aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06(seis) a 01(µm) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rdc n°276/2005, embalagem original com 100g. 20 ERVILHA EM CONSERVA, Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, integro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido de remado. A			UND	3000	
metalizada original com 250g. 14 CALDO DE GALINHA – Matéria prima, limpas e de boa qualidade; constituído basicamente de carne de boi desidratado, liofilizado, sal, amido, de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais e e vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atóxica com validade de 12 (doze) meses após a data de fabricação; acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deveré estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/78); embalagem com 57gr 15 CEREAL A BASE DE ARROZ PARA MINGAU – Embalagem 400G. 16 CHÁ EM SACHĒ – (BOLDO-CANELA-CAMOMILA, ETC) – Embalagem original contendo 10 saquinhos com peso líquido de 10 g. 17 CHARQUE – curada e seca, de 1a qualidade, com baixo teor de gordura, embaladado à vácuo em pacotes de 500g. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionado em embalagem original. 18 COLORAU – O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentas aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06(seis) a 01 (um) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rde nº276/2005, embalagem original com 100g. 19 CREMD EL EITE , em embalagem original com no mínimo 200g. 20 ERVILHA EM CONSERVA _ Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, integro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido de rendado. A	12	BOLACHA SALGADA	UND	3000	
14 CALDO DE GALINHA – Matéria prima, limpas e de boa qualidade; constituído basicamente de carne de boi desidratado, liofilizado, sal, amido, de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atóxica com validade de 12(doze) meses após a data de fabricação; acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/78); embalagem com 57gr 15 CERRAL A BASE DE ARROZ PARA MINGAU – Embalagem 400C. 16 CHÁ EM SACHÉ – (BOLDO-CANELA-CAMOMILA, ETC) – Embalagem original contendo 10 saquinhos com peso líquido de 10 g. 17 CHARQUE – curada e seca, de 1a qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionado em embalagem original. 18 COLORAU – O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentas aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06(seis) a 01 (um) ano, com dizeres de rotulgem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rotulos, embalagem original com no mínimo 200g. 19 CREME DE LEITE _ em embalagem original com no mínimo 200g. 20 ERVILHA EM CONSERVA_Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, integro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido dernado. A	13	CAFÉ - torrado e moído, selo abic, em embalagem	UND	6000	
14 CALDO DE GALINHA – Matéria prima, limpas e de boa qualidade; constituído basicamente de carne de boi desidratado, liofilizado, sal, amido, de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atóxica com validade de 12(doze) meses após a data de fabricação; acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/78); embalagem com 57gr 15 CERRAL A BASE DE ARROZ PARA MINGAU – Embalagem 400C. 16 CHÁ EM SACHÉ – (BOLDO-CANELA-CAMOMILA, ETC) – Embalagem original contendo 10 saquinhos com peso líquido de 10 g. 17 CHARQUE – curada e seca, de 1a qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionado em embalagem original. 18 COLORAU – O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentas aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06(seis) a 01 (um) ano, com dizeres de rotulgem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rotulos, embalagem original com no mínimo 200g. 19 CREME DE LEITE _ em embalagem original com no mínimo 200g. 20 ERVILHA EM CONSERVA_Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, integro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido dernado. A					
boa qualidade; constituído basicamente de carne de boi desidratado, liofilizado, sal, amido, de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais ee vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atóxica com validade de 12(doze) meses após a data de fabricação; acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. 0 produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/78); embalagem com 57gr 15 CERRAL A BASE DE ARROZ PARA MINGAU – Embalagem 400G. 16 CHÁ EM SACHÉ – (BOLDO-CANELA-CAMOMILA, ETC) – Embalagem original contendo 10 saquinhos com peso líquido de 10 g. 17 CHARQUE – curada e seca, de 1a qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionado em embalagem original. 18 COLORAU – O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentas aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06(seis) a 01(um) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rdc nº276/2005, embalagem original com 100g. 19 CREME DE LEITE _ em embalagem original com no mínimo 200g. 20 ERVILHA EM CONSERVA, Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, integro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido drenado. A	14		UND	2160	
boi desidratado, liofilizado, sal, amido, de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais ee vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atóxica com validade de 12(doze) meses após a data de fabricação; acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/78), embalagem com 57gr 15 CEREAL A BASE DE ARROZ PARA MINGAU – Embalagem 400G. 16 CHÁ EM SACHÉ - (BOLDO-CANELA-CAMOMILA, ETC) – Embalagem original contendo 10 saquinhos com peso líquido de 10 g. 17 CHARQUE – curada e seca, de 1a qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIP), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionado em embalagem original. 18 COLORAU – O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e a persentas aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo do(seis) à 01(um) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rdc n°276/2005, embalagem original com 100g. 19 CREME DE LEITE _ em embalagem original com no mínimo 200g. 20 ERVILHA EM CONSERVA, Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, integro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido drenado. A			01.2		
gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais ee vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atóxica com validade de 12 (doce) meses após a data de fabricação; acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/78); embalagem com 57gr 15 CEREAL A BASE DE ARROZ PARA MINGAU – Embalagem 400G. 16 CHÁ EM SACHÉ - (BOLDO-CANELA-CAMOMILA, ETC) – Embalagem original contendo 10 saquinhos com peso líquido de 10 g. 17 CHARQUE – curada e seca, de 1a qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionado em embalagem original. 18 COLORAU – O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentas aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06(seis) a 01(um) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rdc nº276/2005, embalagem original com 100g. 19 CREME DE LEITE _ em embalagem original com no mínimo 200g. 20 ERVILHA EM CONSERVA, Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, integro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido drenado. A					
corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais ee vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atóxica com validade de 12(doze) meses após a data de fabricação; acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/78); embalagem com 57gr 15					
terrosas, parasitos, larvas e detritos animais ee vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atóxica com validade de 12(doze) meses após a data de fabricação; acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/78); embalagem com 57gr 15					
vegetais, em embalagem metalizada, resistente e atóxica com validade de 12(doze) meses após a data de fabricação; acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/78); embalagem com 57gr 15					
atóxica com validade de 12(doze) meses após a data de fabricação; acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/78); embalagem com 57gr 15					
de fabricação; acompanhado de laudo de laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/78); embalagem com 57gr 15 CEREAL A BASE DE ARROZ PARA MINGAU – Embalagem 400G. 16 CHÁ EM SACHÊ – (BOLDO-CANELA-CAMOMILA, ETC) - Embalagem original contendo 10 saquinhos com peso líquido de 10 g. 17 CHARQUE – curada e seca, de 1a qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionado em embalagem original. 18 COLORAU – O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentas aspecto, cor, cheiro e sabor caractrístico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06(seis) a 01(um) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rdc n°276/2005, embalagem original com 100g. 19 CREME DE LEITE _ em embalagem original com no mínimo 200g. 20 ERVILHA EM CONSERVA _ Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso líquido drenado. A					
laboratório credenciado do lote a ser entregue. O produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/78); embalagem com 57gr 15 CEREAL A BASE DE ARROZ PARA MINGAU – Embalagem 400G. 16 CHÁ EM SACHÉ – (BOLDO-CANELA-CAMOMILA, ETC) – Embalagem original contendo 10 saquinhos com peso líquido de 10 g. 17 CHARQUE – curada e seca, de 1a qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionado em embalagem original. 18 COLORAU – O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentas aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06(seis) a 01(um) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rdc n°276/2005, embalagem original com 100g. 19 CREME DE LEITE _ em embalagem original com no mínimo 200g. 20 ERVILHA EM CONSERVA _ Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido drenado. A					
produto deverá estar de acordo com a NTA 70 (Decreto 12.342/78); embalagem com 57gr 15 CEREAL A BASE DE ARROZ PARA MINGAU – Embalagem 400G. 16 CHÁ EM SACHÉ – (BOLDO-CANELA-CAMOMILA, ETC) – Embalagem original contendo 10 saquinhos com peso líquido de 10 g. 17 CHARQUE – curada e seca, de 1a qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionado em embalagem original. 18 COLORAU – O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentas aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06(seis) a 01(um) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rdc n°276/2005, embalagem original com 100g. 19 CREME DE LEITE _ em embalagem original com no mínimo 200g. 20 ERVILHA EM CONSERVA _ Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido drenado. A		,			
[Decreto 12.342/78]; embalagem com 57gr 15					
15 CEREAL A BASE DE ARROZ PARA MINGAU – Embalagem 400G. 16 CHÁ EM SACHÊ – (BOLDO-CANELA-CAMOMILA, ETC) – Embalagem original contendo 10 saquinhos com peso líquido de 10 g. 17 CHARQUE – curada e seca, de 1a qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionado em embalagem original. 18 COLORAU – O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e a presentas aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06(seis) a 01(um) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rdc n°276/2005, embalagem original com 100g. 19 CREME DE LEITE _ em embalagem original com no mínimo 200g. 20 ERVILHA EM CONSERVA _ Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido drenado. A		A			
Embalagem 400G. 16 CHÁ EM SACHÉ – (BOLDO-CANELA-CAMOMILA, ETC) – Embalagem original contendo 10 saquinhos com peso líquido de 10 g. 17 CHARQUE – curada e seca, de 1a qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionado em embalagem original. 18 COLORAU – O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentas aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06(seis) a 01(um) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rdc n°276/2005, embalagem original com 100g. 19 CREME DE LEITE _ em embalagem original com no mínimo 200g. 20 ERVILHA EM CONSERVA_ Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido drenado. A	15		IIND	2160	
16 CHÁ EM SACHÊ - (BOLDO-CANELA-CAMOMILA, ETC) - Embalagem original contendo 10 saquinhos com peso líquido de 10 g. 17 CHARQUE - curada e seca, de 1a qualidade, com baixo teor de gordura, embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionado em embalagem original. 18 COLORAU - O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentas aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06(seis) a 01(um) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rdc n°276/2005, embalagem original com 100g. 19 CREME DE LEITE _ em embalagem original com no mínimo 200g. 20 ERVILHA EM CONSERVA _ Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido drenado. A	15		עמט	2100	
ETC) – Embalagem original contendo 10 saquinhos com peso líquido de 10 g. 17		Ü			
com peso líquido de 10 g. 17 CHARQUE – curada e seca, de 1a qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionado em embalagem original. 18 COLORAU – O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentas aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06(seis) a 01(um) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rdc n°276/2005, embalagem original com 100g. 19 CREME DE LEITE _ em embalagem original com no mínimo 200g. 20 ERVILHA EM CONSERVA _ Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido drenado. A	16		UND	500	
17 CHARQUE – curada e seca, de 1a qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionado em embalagem original. 18 COLORAU – O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentas aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06(seis) a 01(um) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rdc n°276/2005, embalagem original com 100g. 19 CREME DE LEITE _ em embalagem original com no mínimo 200g. 20 ERVILHA EM CONSERVA _ Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido drenado. A					
baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionado em embalagem original. 18 COLORAU – O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentas aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06(seis) a 01(um) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rdc n°276/2005, embalagem original com 100g. 19 CREME DE LEITE _ em embalagem original com no mínimo 200g. 20 ERVILHA EM CONSERVA _ Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido drenado. A		1 1 0			
baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionado em embalagem original. 18 COLORAU – O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentas aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06(seis) a 01(um) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rdc n°276/2005, embalagem original com 100g. 19 CREME DE LEITE _ em embalagem original com no mínimo 200g. 20 ERVILHA EM CONSERVA _ Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido drenado. A	17		KG	2000	
federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionado em embalagem original. 18 COLORAU – O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentas aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06(seis) a 01(um) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rdc n°276/2005, embalagem original com 100g. 19 CREME DE LEITE _ em embalagem original com no mínimo 200g. 20 ERVILHA EM CONSERVA _ Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido drenado. A		baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes			
dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionado em embalagem original. 18		de 500g. A embalagem deve conter selo de inspeção			
fabricação. Acondicionado em embalagem original. 18					
fabricação. Acondicionado em embalagem original. 18		dados de identificação do produto, validade,			
COLORAU – O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentas aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06(seis) a 01(um) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rdc n°276/2005, embalagem original com 100g. 19 CREME DE LEITE _ em embalagem original com no mínimo 200g. 20 ERVILHA EM CONSERVA _ Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido drenado. A		fabricação. Acondicionado em embalagem original.			
matéria prima de boa qualidade e apresentas aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06(seis) a 01(um) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rdc n°276/2005, embalagem original com 100g. 19 CREME DE LEITE _ em embalagem original com no mínimo 200g. 20 ERVILHA EM CONSERVA _ Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido drenado. A	18		UND	900	
aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06(seis) a 01(um) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rdc n°276/2005, embalagem original com 100g. 19 CREME DE LEITE _ em embalagem original com no mínimo 200g. 20 ERVILHA EM CONSERVA _ Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido drenado. A					
produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06(seis) a 01(um) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rdc n°276/2005, embalagem original com 100g. 19 CREME DE LEITE _ em embalagem original com no mínimo 200g. 20 ERVILHA EM CONSERVA _ Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido drenado. A					
acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06(seis) a 01(um) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rdc n°276/2005, embalagem original com 100g. 19 CREME DE LEITE _ em embalagem original com no mínimo 200g. 20 ERVILHA EM CONSERVA _ Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido drenado. A		1 -			
validade de no mínimo 06(seis) a 01(um) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rdc n°276/2005, embalagem original com 100g. 19 CREME DE LEITE _ em embalagem original com no mínimo 200g. 20 ERVILHA EM CONSERVA _ Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido drenado. A		•			
dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rdc n°276/2005, embalagem original com 100g. 19 CREME DE LEITE _ em embalagem original com no mínimo 200g. 20 ERVILHA EM CONSERVA _ Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido drenado. A					
no MS. De acordo com a rdc n°276/2005, embalagem original com 100g. 19 CREME DE LEITE _ em embalagem original com no mínimo 200g. 20 ERVILHA EM CONSERVA _ Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido drenado. A					
embalagem original com 100g. 19 CREME DE LEITE _ em embalagem original com no mínimo 200g. 20 ERVILHA EM CONSERVA _ Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido drenado. A					
19 CREME DE LEITE _ em embalagem original com no mínimo 200g. 20 ERVILHA EM CONSERVA _ Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido drenado. A					
mínimo 200g. 20 ERVILHA EM CONSERVA _ Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido drenado. A	10		IIND	720	
20 ERVILHA EM CONSERVA _ Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido drenado. A	19		עאט	/30	
Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido drenado. A	0.0		1010	150	
íntegro, resistente, vedado hermeticamente, e limpo, contendo 280g de peso liquido drenado. A	20		UND	150	
limpo, contendo 280g de peso liquido drenado. A					
embalagem deverá conter externamente os dados					
		embalagem deverá conter externamente os dados			

	de identificação e procedência, informações			
	nutricionais, número do lote, data de validade,			
	quantidade do produto. O produto deverá			
	apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a			
	partir da data de entrega.			
21	EXTRATO DE TOMATE _ Concentrado, isentos de	KG	760	
	peles e sementes, acondicionado em recipiente de			
	folha de flandres, íntegro, resistente, vedado			
	hermeticamente e limpo, com tampa à vácuo. A			
	embalagem deverá conter exatamente os dados de			
	identificação e procedência, informações			
	nutricionais, número de lote, data de validade,			
	quantidade do produto. Deverá apresentar validade			
	mínima de 06 (seis) meses a partir da data de			
	entrega, embalagem original com 1KG.			
22	FARINHA DE MANDIOCA- Em embalagem original	KG	700	
22		Ku	700	
22	com 1KG, de acordo com a legislação vigente.	110	2500	
23	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO – Enriquecido	KG	2500	
	com ferro e ácido fólico, sal, fermentos químicos,			
	(piro fasto acido do sódio, bicarbonato de sódico e			
	fosfato com mono cálcio, pacotes com 1 kg.).			
24	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - Enriquecido	KG	900	
	com ferro e ácido fólico, sal, (piro fasto acido do			
	sódio, bicarbonato de sódico e fosfato com mono			
	cálcio, pacotes com 1 kg.).			
25	FEIJÃO CARIOCA BRANCO TIPO 1 – embalado em	KG	7000	
	sacos plásticos, transparentes, isento de sujidades,			
	resistentes acondicionados em fardos lacrados. A			
	embalagem deverá conter externamente os dados			
	de identificação, procedência, informações			
	nutricional, número de lote, quantidade do produto.			
	Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco)			
	meses a partir da data de entrega. De acordo com a			
	resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 1kg.			
26	FUBÁ DE MILHO TIPO FLOCÃO – produto obtido	UND	10500	
20	pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade,	UNL	10500	
	desgerminado ou não, devendo ser fabricadas a			
	partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de			
	terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo,			
	livre de umidade. Com o rendimento mínimo após o			
	cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da			
	cocção. O produto deve atender a Resolução nº 344			
	- 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e			
	ácido fólico). Embalagem de polietileno			
	transparente original de fábrica. Embalagem de			
	500g.			
27	LEITE CONDENSADO – em embalagem original com	UND	700	
	395g.			
28	LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO – Embalado em latas	UNI	3000	
	de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não			
	amassadas, resistentes, não violados. Deverá conter			
	externamente os dados de identificação,			
	procedência, informações nutricionais, número de			
	lote, quantidade do produto, número do registro no			
	Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de			
	inspeção do SIF. Deverão atender as especificações			
	técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do			
	Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do			
	Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de			
	produtos de origem Animal do Ministério da			
	Agricultura. Validade mínima de 10(dez) meses a			
	partir da data de entrega. embalagem 400g.			
29	LINGUIÇA CALABRESA – grossa, à vácuo, em	KG	300	
49	embalagem plástica original de 1 Kg.	I Ku	300	
20		TTATE	100	
30	MAIONESE – tipo tradicional – TIPO SACHÊ COM	UND	100	
0.1	200G			
31	MARGARINA – Produto industrializado, gorduroso	KG	9600	
	em emulsão estáve; a base de óleos vegetais líquidos			
	e interesterificados, com 0% de gorduras trans.,			
	podendo conter leite em pó desnatado e/ou soro de			
	leite em pó, Enriquecidos de vitaminas, adicionada			
	ou não de sal. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e			
	cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de			
	bolores. Embalagem primária com identificação do			
	produto, especificação dos ingredientes,			
	informação nutricional, marca do fabricante e			
	informações do mesmo, prazo de validade, peso			
	líquido e rotulagem de acordo com a legislação.			
	Embalagem de polipropileno 500 g.			
32	MASSA DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE - Massa	UND	9000	
	alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades			

Pasteurizadas, médias sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo seis messes, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem com 500g. MILHO VERDE EM CONSERVA – Acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem devera conter exatamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de	UND	330	
contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo seis messes, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem com 500g. MILHO VERDE EM CONSERVA – Acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem devera conter exatamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O	UND	330	
composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo seis messes, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem com 500g. MILHO VERDE EM CONSERVA – Acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem devera conter exatamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O	UND	330	
de validade de no mínimo seis messes, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem com 500g. MILHO VERDE EM CONSERVA – Acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem devera conter exatamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O	UND	330	
com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem com 500g. MILHO VERDE EM CONSERVA – Acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem devera conter exatamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O	UND	330	
500g. MILHO VERDE EM CONSERVA – Acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem devera conter exatamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O	UND	330	
MILHO VERDE EM CONSERVA – Acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem devera conter exatamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O	UND	330	
recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem devera conter exatamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O			
devera conter exatamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O			
devera conter exatamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O			
lote, data de validade, quantidade do produto. O			
produto deverá apresentar validade mínima de			
06(seis) meses a partir da data de entrega na			
unidade requisitante. Kg. Registro no MS. de acordo			
com a NTA 31 (decreto 12.486/78); com peso			
liquido drenado de 280g.			
MISTURA A BASE DE AMIDO DE MILHO PARA	UND	3000	
MINGAU. Embalagem de 400 g			
MORTADELA	KG	100	
MUSSARELA – conforme legislação vigente, em	KG	60	
embalagem plástica original. 1 kg.			
	UND	2000	
, ,			
	DAND	750	
	KG	60	
	LIND	1000	
, ,	UND	1000	
-	KG	130	
original a vácuo, em saco plástico			
QUEIJO RALADO – O produto não deve apresentar	UND	300	
impurezas, sinal de bolor, cheiro e sabor não			
característico do produto. Embalagem deve estar			
intacta, bem vedada contendo 50g do produto. Deve			
constar na embalagem data de fabricação com no			
máximo 30 dias da data de entrega do produto			
RAPADURA – obtida pela concentração a quente do	UND	300	
1 1			
	LINID	(000	
	UND	6000	
	IIND	100	
	Nu	113	
atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo.			
A embalagem deverá conter externamente os dados			
de identificação e procedência, número do lote data			
de fabricação, quantidade do produto, número de			
registro. Deverá apresentar validade mínima de			
06(seis) meses a partir da data de entrega.			
SALSICHA – tipo "hot dog", a vácuo, em embalagem	KG	500	
plástica original com 1 KG.			1
SARDINHA – Sardinha em Conserva de Azeite ou	CX	50	
	OLEO DE SOJA – produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno tereftalato (PET) ou em lata de 900 ml. OVOS – bandeja com 30 unidades. PAO DE FORMA, PACOTE COM 400G POLPA DE FRUTAS, UND COM 1 KG PRESUNTO (CHESTE) – 1ª qualidade, cozido, sem osso, em embalagem plástica original. 1kg. PROTEÍNA TEXTURIZADA ESCURA DE SOJA – Apresentada em grãos, com aspecto cor, cheiro e sabor CARNE E FRANGO, isenta de sujidades, em saco plástico transparente; Rotulagem contendo composição nutricional data de fabricação. Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem original com 500g. QUEIJO COALHO – de 1ª qualidade, embalagem original a vácuo, em saco plástico QUEIJO RALADO – O produto não deve apresentar impurezas, sinal de bolor, cheiro e sabor não característico do produto. Embalagem deve estar intacta, bem vedada contendo 50g do produto. Deve constar na embalagem data de fabricação com no máximo 30 dias da data de entrega do produto RAPADURA – obtida pela concentração a quente do caldo de cana, fabricada com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais, em embalagem plástica atóxica de 300g; deve constar data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses REFRIGERANTE – bebida não alcoólica, fermentada, e gaseificada, açúcar, suco natural concentrado de guaraná, coca cola, laranja, uva. Embalagem de 2 litros REQUEIJÃO 250 g. SAL REFINADO – Sal iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número	OLEO DE SOJA – produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno terefialato (PET) ou em lata de 900 ml. OVOS – bandeja com 30 unidades. PAO DE FORMA, PACOTE COM 400G POLPA DE FRUTAS, UND COM 1 KG PRESUNTO (CHESTE) – 1ª qualidade, cozido, sem osso, em embalagem plástica original. 1 kg. PROTEÍNA TEXTURIZADA ESCURA DE SOJA – Apresentada em grãos, com aspecto cor, cheiro e sabor CARNE E FRANGO, isenta de sujidades, em saco plástico transparente; Rotulagem contendo composição nutricional data de fabricação. Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem original com 500g. QUEIJO COALHO – de 1ª qualidade, embalagem original com 500g. QUEIJO COALHO – do 1ª qualidade, embalagem original com 500g. QUEIJO RALADO – O produto não deve apresentar innurezas, sinal de bolor, cheiro e sabor não característico do produto. Embalagem deve estar intacta, bem vedada contendo 50g do produto. Deve constar na embalagem data de fabricação o com no máximo 30 dias da data de entrega do produto. RAPADURA – obtida pela concentração a quente do caldo de cana, fabricada com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais, em embalagem plástica atóxica de 300g; deve constar data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses REFRIGERANTE – bebida não alcoólica, fermentada, e gaseificada, composto por água mineral gaseificada, acúcar, suco natural concentrado de guaraná, coca cola, laranja, uva. Embalagem de 2 litros REQUEIJÃO 250 g. SAL REFINADO – Sal iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificaçã	OLEO DE SOJA – produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno tereflatato (PET) ou em lata de 900 ml. OVOS – bandeja com 30 unidades. PAO DE FORMA, PACOTE COM 400G PCT 250 POLPA DE FRUTAS, UND COM 1 KG UND 750 PRESUNTO (CHESTE) – 1ª qualidade, cozido, sem osso, em embalagem plástica original. 1kg. PROTEÍNA TEXTURIZADA ESCURA DE SOJA – Apresentada em grãos, com aspecto cor, cheiro e sabor CARNE E FRANCO, isenta de sujidades, em saco plástico transparente; Rotulagem contendo composição nutricional data de fabricação. Deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem original com 500g. QUEIJO COALHO – de 1ª qualidade, embalagem original a vácuo, em saco plástico (QUEIJO COALHO – do produto não deve apresentar impurezas, sinal de bolor, cheiro e sabor não característico do produto. Embalagem deve estar intacta, bem vedada contendo 50g do produto. Deve constar na embalagem data de fabricação com no máximo 30 dias da data de entrega do produto eve constar na embalagem data de fabricação com no máximo 30 dias da data de entrega do produto experiman a forman de característico do produto. Embalagem deve estar intacta, bem vedada contendo 50g do produto. Deve constar na embalagem data de fabricação com no máximo 30 dias da data de entrega do produto experiman do fermentada, isenta de matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais, em embalagem de de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses REFRIGERANTE – bebida não alcoólica, fermentada, e gaseificada, açúcar, suco natural concentrado de guaraná, coca cola, laranja, uva. Embalagem de 2 litros REQUEIJÃO – Sal iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado

	peso drenado de 165g. 1ª Qualidade. Caixa com 50 unidades.			
51	TEMPERO EM PÓ – vários sabores, sachê o 20 unidades.	UND	800	
52	TEMPERO SECO (COMINHO) _ O tempero deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto de acordo com as normas vigentes. Validade de no mínimo 06(seis) a 1(um) ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. De acordo com a RDC n°176/2005. Embalagem original com 100g.	UND	800	
53	VINAGRE DE ÁLCOOL – com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500 ml, acondicionado em embalagem original, devendo estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes,	UND	960	
54	XERÉM – a base de milho triturado. Embalagem com 500g, com dados do fabricante, data de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes na ANVISA.	UND	900	
55	salgadinho 30g fardo com 10 und	fardo	200	
56	balas sortidas pct com 1kg	pct	200	
57	bom bom recheado pct com 1kg	pct	200	
58	pirulitos pct com 1 kg	pct	200	

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA - R\$

PRAZO DE ENTREGA: CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: VALIDADE DESTA PROPOSTA:

Dados bancários do proponente para fins de pagamento:

Banco:

Conta:

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a proposta deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



ANEXO II - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00003/2023

MODELO DE DECLARAÇÃO - não possuir no quadro societário servidor do ORC

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00003/2023

PREFEITURA MUNICIPAL DE ZABELÊ - PB.

PROPONENTE CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de que não possui no quadro societário, servidor público da ativa do órgão realizador do certame ou de qualquer entidade a ele vinculada.

O proponente acima qualificado declara não possuir em seu quadro societário e de funcionários, qualquer servidor efetivo ou comissionado ou empregado desta Prefeitura Municipal de Zabelê, como também em nenhum outro órgão ou entidade a ela vinculada, exercendo funções técnicas, gerenciais, comerciais, administrativas ou societárias.

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ZABELÊ COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO III - PREGÃO ELETRÔNICO № 00003/2023

MINUTA DO CONTRATO

PREGÃO ELETRÔNICO № 00003/2023 PROCESSO ADMINISTRATIVO № 230106PE00003

CONTRATO Nº:/...-CPL

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE ZABELÊ E, PARA FORNECIMENTO CONFORME DISCRIMINADO NESTE INSTRUMENTO NA FORMA ABAIXO:

Pelo presente instrumento de contrato, de um lado Prefeitura Municipal de Zabelê - Rua José Vaz de Medeiros, S/N - Centro -..zabelê - PB, CNPJ nº 01.612.642/0001-04, neste ato representada pelo Prefeito Sebastião Dalyson de Lima Neves, Brasileira, Solteiro, residente e domiciliado na Sitio Tanques, - Zona Rural - Zabelê - PB, CPF nº 080.730.804-86, Carteira de Identidade nº ato representado por residente e domiciliado na, - - - CPF nº Carteira de Identidade nº, doravante simplesmente CONTRATADO, decidiram as partes contratantes assinar o presente contrato, o qual se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS:

Este contrato decorre da licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 00003/2023, processada nos termos da Lei Federal nº 10.520, de 17 de Julho de 2002 e subsidiariamente a Lei Federal nº 8.666, de 21 de Junho de 1993; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 10.024, de 20 de Setembro de 2019; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBIETO:

O presente contrato tem por objeto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

O fornecimento deverá ser executado rigorosamente de acordo com as condições expressas neste instrumento, proposta apresentada, especificações técnicas correspondentes, processo de licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 00003/2023 e instruções do Contratante, documentos esses que ficam fazendo partes integrantes do presente contrato, independente de transcrição; e será realizado na forma parcelada.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E PREÇOS:

O valor total deste contrato, a base do preço proposto, é de R\$... (...).

CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO:

Os preços contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano.

Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês de apresentação da respectiva proposta, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último

No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO:

As despesas correrão por conta da seguinte dotação, constante do orçamento vigente:

FONTE:03.001 Secretaria Administração, Finanças e Planejamento

AÇÃO:04 122 0005 2080 MANUT. DAS ATIVIDADES DA SEC. DE ADM. E FINANÇAS

ELEMENTO DE DESPESA:00 1.500.0000 MATERIAL DE CONSUMO

FONTE: 05.001 Secretaria Municipal de Educação

AÇÃO:04 306 0011 2103 MANUTENÇÃO MERENDA ESCOLAR - REC. PRÓPRIO / 12 361 0008 2020 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES ADMIN. DA SECRETARIA - MDE

FONTE: 06.001 Fundo Municipal de Saúde

AÇÃO: 10 301 0022 2076 MANUTENÇÃO DO PAB – ATENCAO BASICA EM SAUDE ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.30 00 1.600.0000 MATERIAL DE CONSUMO

FONTE: 07.001 Secretaira Municipal de Ação Social

AÇÃO: 08 122 0018 2047 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES ADMIN DA SECRETARIA ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.30 00 1.500.0000 MATERIAL DE CONSUMO

CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:

O pagamento será efetuado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Contratante, da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO E DA VIGÊNCIA:

O prazo máximo de entrega do objeto ora contratado, que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas no Art. 57, § 1º, da Lei 8.666/93, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

a - Entrega: 2 (dois) dias.

A vigência do presente contrato será determinada: até o final do exercício financeiro de 2023, considerada da data de sua assinatura.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

- a Efetuar o pagamento relativo ao fornecimento efetivamente realizado, de acordo com as respectivas cláusulas do presente contrato:
- b Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para o fiel fornecimento contratado;
- c Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade de produto fornecido, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades contratuais e legais;
- d Designar representantes com atribuições de Gestor e Fiscal deste contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

- a Executar devidamente o fornecimento descrito na Cláusula correspondente do presente contrato, dentro dos melhores parâmetros de qualidade estabelecidos para o ramo de atividade relacionada ao objeto contratual, com observância aos prazos estipulados;
- b Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;
- c Manter preposto capacitado e idôneo, aceito pelo Contratante, quando da execução do contrato, que o represente integralmente em todos os seus atos;
- d Permitir e facilitar a fiscalização do Contratante devendo prestar os informes e esclarecimentos solicitados;
- e Será responsável pelos danos causados diretamente ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;
- f Não ceder, transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, sem o conhecimento e a devida autorização expressa do Contratante;
- g Manter, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO E RESCISÃO:

Este contrato poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos previstos no Art. 65 e será rescindido, de pleno direito, conforme o disposto nos Arts. 77, 78 e 79, todos da Lei 8.666/93.

O Contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, até o respectivo limite fixado no Art. 65, § 1° da Lei 8.666/93. Nenhum acréscimo ou supressões poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO RECEBIMENTO:

Executado o presente contrato e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e prazos para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições dos Arts. 73 a 76, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:

A recusa injusta em deixar de cumprir as obrigações assumidas e preceitos legais, sujeitará o Contratado, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades previstas nos Arts. 86 e 87, da Lei 8.666/93: a – advertência; b – multa de mora de 0.5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato por dia de atraso na entrega, no início ou na execução do objeto ora contratado; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado pela inexecução total ou parcial do contrato; d – simultaneamente, qualquer das penalidades cabíveis fundamentadas na Lei 8.666/93 e na Lei 10.520/02.

Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA:

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO:

Para dirimir as questões decorrentes deste contrato, as partes elegem o Foro da Comarca de ..monteiro.

E, por estarem de pleno acordo, foi lavrado o presente contrato em 02(duas) vias, o qual vai assinado pelas partes e por duas testemunhas.

TESTEMUNHAS	PELO CONTRATANTE	zabelê - PB, de de
	PELO CONTRATADO	