



**PROCESSO LICITATÓRIO N.º 36/2017**  
**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N.º 12/2017**

**Registro de preços**  
**DATA 24 de maio de 2017**  
**CERDENCIAMENTO: 8:30 horas**  
**ABERTURA: 09:00 horas**

A PREFEITURA MUNICIPAL DE LUMINÁRIAS/MG, inscrita no CNPJ nº 18 244 301 0001-26, situada na Rua Coronel Diniz, nº 172, Centro, CEP 37 240-000, representada pelo Prefeito Municipal HUDSON SALVADO VILELA, por meio do Pregoeiro municipal GLENER LORANS DA SILVA CARVALHO, atendendo a solicitação da Secretaria municipal de educação representada pela Secretária municipal SIMONE SILVA ALVES BARBOSA torna público que realizará Processo de Licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL do tipo menor preço unitário**, nos termos da Lei Complementar n.º 123/2006, das Leis Federais n.º 8.666/93 e 10.520/02, bem como regras do presente instrumento convocatório.

**1 – DO OBJETO**

**1.1** – Constitui objeto do presente processo licitatório o REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA(S) PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, conforme especificação constante do termo de referência que consta como anexo deste edital.

**2 – ÓRGÃO REQUISITANTE:** Secretaria Municipal de educação.

**3-DO TIPO E DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO:**

3.1. Será classificada em primeiro lugar a proposta que apresentar MENOR PREÇO UNITARIO, nos termos das disposições constantes deste Edital e de seus Anexos.

**4. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

4.1. As despesas decorrentes deste Processo serão as decorrentes das seguintes rubricas

**MANUTENÇÃO DE ATIVIDADE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

Dotação
(00198) 02.012.001.12-306-0124-2.041.3.3.90.30.00-100
(00198) 02.012.001.12-306-0124-2.041.3.3.90.30.00-144
(00198) 02.012.001.12-306-0124-2.041.3.3.90.30.00-147

**5. DAS REGRAS GERAIS PARA SESSÃO DE JULGAMENTO:**

**5.1-** O credenciamento, a entrega dos envelopes, o julgamento das propostas ocorrerá no dia **24 DE MAIO DE 2017 AS 8:30 HORAS**, data em que todos os interessados deverão comparecer ao endereço da prefeitura municipal de Luminárias constante do preâmbulo com todos os documentos do credenciamento, assim como os dois envelopes lacrados que serão apresentados ao pregoeiro juntamente com a equipe de apoio.

**5.2-** Não será aceita a participação de licitante que comparecer a sala de licitações da prefeitura municipal de luminárias após a abertura dos envelopes contendo as propostas de preços.



#### **6. 1- DO CREDENCIAMENTO:**

6.1. Aberta a fase de credenciamento dos participantes, cada representante das empresas licitantes entregará ao Pregoeiro o documento que o credencia a participar deste Processo, respondendo por sua autenticidade e legitimidade. O representante deverá identificar-se no ato de credenciamento, apresentando documento oficial de identidade (original e cópia reprográfica).

6.2. O credenciamento será feito por meio de instrumento público ou particular de procuração (ambos com firma reconhecida em cartório), onde deverão constar poderes gerais de representação em todas as etapas/fases do Pregão Presencial. Constarão, também, do documento de credenciamento os poderes específicos para formular lances verbais, negociar a redução de preço(s), interpor recursos ou deles desistir, assinar atas e contratos administrativos, prestar esclarecimentos, enfim, praticar todos os atos pertinentes ao Pregão.

6.3.-Na hipótese de apresentação de instrumento particular de procuração ou utilização do modelo de credenciamento constante do anexo desse instrumento, ambos com firma reconhecida em cartório, o representante deverá apresentar também a cópia do ato constitutivo do proponente, demonstrando expressa capacidade/competência do outorgante para constituir mandatário.

6.4. Será admitido somente um representante/mandatário por proponente.

6.5. A ausência de comprovação da outorga dos poderes descritos neste item impossibilita a representação do proponente nos atos que dela dependam.

6.6. Caso a empresa licitante seja representada por sócio gerente, este deverá apresentar cópia do ato constitutivo do proponente onde restem demonstrados os poderes de administração e o documento oficial de identidade (original e cópia reprográfica).

6.7. No caso das empresas que desejarem fazer uso dos benefícios concedidos pela Lei Complementar n.º 123/2006, deverão apresentar **CERTIDÃO SIMPLIFICADA** emitida pela Junta Comercial com validade não superior a 90 (noventa) dias.

6.8- Frise-se que se a empresa licitante não comprovar, na forma estipulada neste Edital e durante a Sessão Pública de Pregão Presencial, seu enquadramento como micro ou pequena empresa, não poderá beneficiar-se das disposições contidas na Lei Complementar n.º 123/2006.

6.9. A **DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO** deve ser entregue no momento do credenciamento, conforme o modelo em anexo.

6.10- A ausência da referida declaração ou a apresentação em desconformidade com a exigência prevista **INVIABILIZARÁ** a participação do proponente neste Pregão Presencial, impossibilitando o recebimento dos envelopes.

#### **7- DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:**

7.1. Os dois envelopes deverão ser apresentados fechados e indevassáveis, contendo cada um deles, em sua parte externa, os seguintes dizeres:

PREFEITURA MUNICIPAL DE LUMINÁRIAS  
PROCESSO LICITATÓRIO Nº: 36/2017  
PREGÃO PRESENCIAL Nº12/2017  
**ENVELOPE Nº. 1 – PROPOSTA DE PREÇOS**  
PROPONENTE:

PREFEITURA MUNICIPAL DE LUMINÁRIAS



PROCESSO LICITATÓRIO Nº: 36/2017  
PREGÃO PRESENCIAL Nº12/2017  
**ENVELOPE Nº. 2 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**  
PROPONENTE:

7.2. No verso dos envelopes deverá constar o nome e o endereço completos do proponente e o telefone para contato.

7.3. Os documentos constantes dos envelopes deverão ser apresentados em uma única via, redigida com clareza, em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras ou entrelinhas que prejudiquem sua análise.

7.4. Cada licitante somente poderá apresentar **dois envelopes**, sendo um com a proposta de preços e outro com os documentos de habilitação.

7.5. Os documentos constantes do envelope DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO poderão ser apresentados em original, em cópias autenticadas por cartório ou em cópias autenticadas por servidor público da Prefeitura Municipal de Luminárias/MG. Também serão aceitos documentos publicados em órgão da imprensa oficial ou expedidos via internet, desde que conferidos.

7.6. OS DOCUMENTOS EXPEDIDOS VIA INTERNET, E TODOS OS DEMAIS QUE CONTENHAM DATA DE VIGÊNCIA, PODERÃO TER A VALIDADE COMPROVADA DURANTE A SESSÃO.

7.7. O Pregoeiro não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações no momento da verificação.

7.8. Os documentos apresentados por qualquer licitante, se expressos em língua estrangeira, deverão ser autenticados por autoridade brasileira no país de origem e traduzidos para o português por tradutor público juramentado.

7.9. Inexistindo prazo de validade nas certidões, serão aceitas aquelas cuja data de expedição/emissão não ultrapasse a 90 (noventa) dias da data final para a entrega dos envelopes.

6.10- Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal de Micro empresa ou Empresa de Pequeno Porte, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis para regularização, conforme preceitua a Lei complementar 123 alterada pela Lei Complementar 147/2014;

## **8. DA PROPOSTA DE PREÇOS:**

8.1. Na proposta de preços deverá constar, sem emendas ou rasuras, o preço unitário e global por item, em moeda corrente do país (**respeitado o limite de dois dígitos após a vírgula**).

8.2. A proposta deverá apresentar, também, o número deste Processo, o número deste Pregão Presencial, a razão social, o número do CNPJ/MF, o endereço completo, o número do telefone e endereço eletrônico da empresa proponente (caso haja).

8.3. O licitante, ao apresentar a proposta, deverá descrevê-la detalhadamente, respeitando a descrição completa do item, bem como a numeração atribuída a ele, devendo ser preenchida em papel timbrado do licitante (se houver), rubricadas todas as folhas a ela pertencentes, datada, constando os preços unitários e totais e a validade da proposta, que não poderá ser inferior a 3 (três) meses, conforme modelo que segue anexo a este Edital.

**8.4- CASO A PROPONENTE NÃO TENHA INTERESSE EM APRESENTAR PROPOSTA DE PREÇOS PARA ALGUM ITEM, DEVERA INFORMAR NO CAMPO DESTINADO A DESCRIÇÃO DO ITEM, A ESPECIFICADO COMPLETA DO OBJETO E NO CAMPO DESTINADO AO PREENCHIMENTO DO PREÇO, DIGITAR O VALOR 0 (ZERO).**



**8.5- JUNTAMENTE COM O ENVELOPE CONTENDO A PROPOSTA DE PREÇOS, A PROPONENTE DEVERÁ ENTREGAR AO PREGOEIRO UM PEN DRIVE CONTENDO TODA A PROPOSTA DE PREÇOS, DEVENDO SER RESPEITANDO O CONTANTE DO ITEM ANTERIOR PARA O PREENCHIMENTO DE ITEM NÃO COTADO, A FIM DE QUE A TABELA CONSTANTE DO PEN DRIVE ESTEJA NA MESMA ORDEM DO MODELO APRESENTADO PELA PREFEITURA, EVITANDO ASSIM A DIVERGENCIA DE NUMERAÇÃO DO ITEM.**

### **9. DO EXAME E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS:**

**9.1.** Ao examinar as propostas de preços, o Pregoeiro verificará a compatibilidade dos mesmos com os requisitos deste Edital, em especial com o valor mínimo Constante do das pesquisas de preços realizada previamente.

**9.2.** Apurada a regularidade das propostas de preços, o Pregoeiro as classificará preliminarmente, obedecendo ao critério de julgamento de menor preço por item.

**9.3-** Será desclassificada a proposta de preços que:

- a) deixar de atender a quaisquer das exigências preconizadas neste Edital e seus Anexos;
- b) apresentar preço (s) simbólico(s), de valor(es) zero, ou manifestamente excessivo(s).
- c) Apresentar preço inexecutável, que comprometa a entrega do produto nas mesmas condições apresentadas pela proponente neste certame.
- d) As propostas cujos valores excedam a 10% (dez por cento) da menor proposta de preço.

### **10. DOS LANCES VERBAIS:**

10.1. Para o oferecimento de lances verbais será selecionada, primeiramente, a proposta de menor preço unitário por item. Em seguida, serão selecionadas todas as demais propostas cujos valores não excedam a 10% (dez por cento) da menor proposta de preço.

10.2. Caso não haja pelos menos 3 (três) propostas em conformidade com o subitem o Pregoeiro selecionará as melhores propostas, até o número máximo de 3 (três), para oferecimento de lances verbais.

10.3. Em caso de empate entre as propostas, estarão aptos a ofertar lances verbais:

- a) o proponente da proposta de menor preço e todos os outros cujos valores das propostas sejam superiores em até 10% (dez por cento) àquela de menor preço, devendo existir, no mínimo, 3 (três) propostas válidas para a etapa de lances verbais;
- b) todos os proponentes cujas propostas de preços não excedam a 10% (dez por cento) do valor da menor proposta válida.

10.4. Em caso de empate entre as propostas, estarão aptos a ofertar lances verbais:

- a) o proponente da proposta de MENOR PREÇO e todas as outras que sejam até 10% (dez por cento) maiores que a primeira (menor preço), devendo existir, no mínimo, 3 (três) propostas válidas para a etapa de lances verbais;
- b) todos os proponentes cujas propostas sejam até 10% (dez por cento) maiores do que a menor proposta de preços.

10.5. O Pregoeiro convidará individualmente, e de forma sequencial decrescente, os proponentes classificados para oferecimento de lances verbais, a partir daquele cuja proposta tenha sido a maior dentre as classificadas.

10.6. A desistência do proponente de apresentar lances verbais implicará na sua exclusão, ficando sua última proposta registrada para a classificação final.



10.7. Encerrados os lances verbais, e após a classificação das propostas na ordem crescente de valor, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do valor daquela de menor preço, ou seja, da primeira classificada, decidindo motivadamente a respeito.

10.8- Sempre que entender necessário, o Pregoeiro negociará com o proponente da menor proposta visando a obtenção de preço final menor, objetivando sempre preço mais vantajoso para o município.

10.9- Na hipótese de não realização de lances verbais, o Pregoeiro verificará a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação. É facultada ao Pregoeiro a negociação direta com o proponente da proposta escrita de menor valor, objetivando sempre a consecução da proposta mais vantajosa para o Município de Luminárias/MG.

10.10-. O Pregoeiro poderá exigir a demonstração, pela empresa licitante, da exequibilidade dos preços propostos. As informações prestadas pelo licitante deverão ser suficientes para justificar tanto a proposta escrita quanto o lance verbal.

10.11- Se não ficar demonstrada a exequibilidade da proposta ou caso sejam apresentados elementos insuficientes para justificá-la, o Pregoeiro, em decisão fundamentada, desclassificará o proponente.

## **11. DA DEMONSTRAÇÃO DA EXEQUIBILIDADE DA PROPOSTA**

11.1. O Pregoeiro poderá exigir a demonstração, pela empresa licitante, da exequibilidade dos preços propostos. As informações prestadas pelo licitante deverão ser suficientes para justificar tanto a proposta escrita quanto o lance verbal.

11.2. Se não ficar demonstrada a exequibilidade da proposta ou caso sejam apresentados elementos insuficientes para justificá-la, o Pregoeiro, em decisão fundamentada, desclassificará o proponente.

## **12. DA HABILITAÇÃO**

12.1- Os documentos exigidos, e que constarão do envelope DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, são os seguintes:

<b>HABILITAÇÃO JURÍDICA: (Lei 8.666/93, art. 28)</b>
--

- a) – cópia da cédula de identidade do proprietário da empresa devidamente autenticada;
- b) - registro comercial, no caso de empresa individual;
- c)- 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;
- d) - inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- e)- 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.
- f) Alvará de funcionamento da empresa.

<b>REGULARIDADE FISCAL: Art. 29 da Lei 8666/93</b>
--

- a) prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.
- b) prova de regularidade para com a Fazenda Federal: Certidão Negativa de Débito
- c) prova de regularidade para com a Fazenda Estadual: Certidão Negativa de Débito;
- d) prova de regularidade para com a Fazenda Municipal: Certidão Negativa de débito;





e) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa de débitos trabalhistas;

**REGULARIDADE ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

a) certidão negativa de falência e concordata expedida pelo distribuidor da sede do (a) licitante, com emissão de no máximo 90 (noventa) dias da data da reunião de abertura dos envelopes.

12.2-Em nenhuma hipótese poderá ser admitida a entrega posterior de qualquer dos documentos exigidos, ressalvados o direito da Comissão em exigir esclarecimentos ou fazer as diligências que julgar necessárias sobre os documentos apresentados, bem como os direitos concedidos pela Lei Complementar 123/06.

12.3- É de exclusiva responsabilidade das empresas licitantes a juntada, em envelope próprio, de todos os documentos necessários à habilitação, bem como o atendimento de esclarecimentos posteriores solicitados pela Comissão Permanente de Licitação, sob pena de ser inabilitada.

12.4- Não será admitida a juntada de documento no envelope de habilitação após a abertura do envelope contendo a proposta de preços.

**12.5-A regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, consoante art. 42 da Lei Complementar 123/06.**

**12.6-As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.**

12.7- Havendo restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, nos termos do Art. 43, § 1º da Lei Complementar 123/06 .

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

**13. DA ABERTURA DO ENVELOPE DE HABILITAÇÃO:**

**13.1.** Sendo aceita a proposta do licitante, será aberto o envelope DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, devendo o Pregoeiro, na própria sessão, proceder ao saneamento de eventuais falhas formais relativas à documentação. O saneamento consistirá na apresentação, encaminhamento e/ou substituição de documentos, na verificação desenvolvida por meios eletrônicos por qualquer outro meio idôneo que produza o(s) efeito(s) perquirido(s), constando todas as diligências da ata da sessão de julgamento.

**13.2.** Constatado, durante a sessão, o atendimento das exigências habilitatórias previstas neste Edital, o proponente será declarado vencedor.

**13.3.** Se o proponente desatender as exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, decidindo sobre sua aceitabilidade. Sendo aceitável, o Pregoeiro verificará as condições de habilitação do proponente, e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo proponente atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.



#### **14. DO RECURSO ADMINISTRATIVO:**

**14.1.** Ao final da sessão, o(s) proponente(s) que participou (aram) do Pregão ou que tenha(m) sido impedido(s) de participar, deverá (ão) manifestar imediata e motivadamente sua intenção de recorrer. O prazo para juntada das razões recursais é de três dias úteis.

**14.2.** Os demais proponentes consideram-se intimados, na própria sessão, a apresentar contrarrazões no mesmo prazo para interposição de recurso (3 – três dias úteis). O prazo para apresentação das contrarrazões começará a fluir a partir do encerramento do prazo para entrega das razões recursais pelo(s) licitante(s) recorrente(s).

**14.3.** Fluídos os prazos para apresentação das razões e das contrarrazões, o Pregoeiro examinará cautelosamente o seu conteúdo, podendo reformar sua decisão ou encaminhá-la ao Prefeito Municipal para decisão.

**14.4.** A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de recorrer importará na decadência de direito ao recurso.

#### **15. DA ADJUDICAÇÃO:**

**15.1.** Não havendo interposição de recurso, o Pregoeiro adjudicará ao vencedor o objeto do certame.

**15.2.** Havendo interposição de recurso(s), com o conseqüente julgamento do(s) mesmo(s), o Prefeito Municipal adjudicará o objeto do certame ao proponente vencedor.

#### **16. DA HOMOLOGAÇÃO:**

**16.1.** Compete ao Prefeito Municipal homologar o Pregão Presencial, em termo próprio e após parecer final da procuradoria jurídica no que tange ao presente procedimento.

**16.2-** A homologação do presente processo licitatório será publicada em jornal de circulação local para conhecimento dos licitantes ou outro Órgão Oficial de Divulgação dos Atos do Poder Executivo, na forma da lei.

#### **17-. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**17.1.** A vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, não podendo ser prorrogada para período posterior.

**17.2.** A empresa licitante vencedora terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis após a convocação para comparecer à Prefeitura e assinar o respectivo Contrato Administrativo.

**17.3.** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a ata de registro de preços, aceitar ou retirar o instrumento, dentro do prazo estabelecido no subitem 16.2, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às seguintes penalidades:

- a) multa de 10% (dez por cento) do valor a ele adjudicado;
- b) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública por até 5 (cinco) anos.

**17.4.** As demais disposições contratuais deverão ser consultadas no Anexo que trata da minuta da Ata de Registro de Preços, que é parte integrante deste Edital.

#### **18. DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:**

**18.1.** Nos termos dos artigos 42 e 43 da Lei Complementar n.º 123, com suas alterações posteriores, as microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a



documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

**18.2.** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá à data da abertura da sessão, prorrogáveis por igual período a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**18.3.** A não-regularização da documentação no prazo previsto implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para contratação, ou revogar a licitação.

**18.4.** Será assegurado, como critério de desempate, a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, entendendo-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada e desde que a melhor oferta inicial não seja de uma microempresa ou de pequeno porte.

**18.5.** Ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

- a) a microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela declarada classificada em primeiro lugar, situação em que sua proposta será classificada em primeiro lugar;
- b) não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem nesta hipótese, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- c) no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

## **19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:**

**19.1.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Pregão Presencial, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, considerando-se os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário. Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste subitem em dia de expediente da Prefeitura Municipal de Luminárias/MG.

**19.2.** Não havendo expediente na Prefeitura Municipal de Luminárias ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será remarcada para outro dia, no horário e local estabelecidos neste Edital.

**19.3.** O Prefeito Municipal, em despacho fundamentado, poderá revogar a licitação por razões de interesse público, bem como deverá anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, sem obrigação de indenizar.

**19.4.** O desatendimento a exigências formais não essenciais não implicará necessariamente na desclassificação ou inabilitação do proponente, desde que possíveis a exata compreensão de sua proposta e a aferição da sua qualificação, sempre a juízo do Pregoeiro e durante a Sessão Pública do Pregão Presencial.

**19.5.** A apresentação da proposta de preços implicará na aceitação das condições previstas neste Edital e seus Anexos.





**19.6.** A proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos colacionados em qualquer fase do Pregão Presencial.

**19.7.** A adjudicação do(s) item(ns) objeto(s) deste Pregão Presencial não implicará em direito à contratação.

**19.8.** Os casos omissos serão solucionados pelo Pregoeiro, com base na legislação federal e municipal incidentes e nos princípios gerais de Direito.

**19.9** – Integram o presente edital os seguintes anexos:

- a) Anexo I – Termo de Referência;
- b) Anexo II – Declarações;
- c) Anexo III – Proposta de Preços
- d) Anexo IV - Credenciamento;
- d) Anexo V – Declaração de Cumprimentos dos Requisitos;
- e) Anexo VI- Minuta da Ata de Registro de Preços

## **20-DA DISPONIBILIZAÇÃO DO EDITAL:**

**20.1.** O Edital deste Pregão Presencial encontra-se disponível para consulta no site da Prefeitura Municipal de Luminárias/MG, no endereço eletrônico [www.luminarias.mg.gov.br](http://www.luminarias.mg.gov.br).

Prefeitura Municipal de Luminárias/MG, 09 de maio de 2017.

---

Glener Lorans da Silva Carvalho  
Pregoeiro Municipal



**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**

**Processo de Licitação N° 36 /2017**

**Pregão N.º 012/2017**

**Registro de preços**

**I- OBJETO:**

1.1- – Constitui objeto do presente processo licitatório o REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA(S) PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, conforme especificação abaixo:

**II- DESCRIÇÃO E QUANTITATIVO DOS PRODUTOS:**

Item	Qtde	Unidade	Descrição
1	400	PCTE	<b>ACHOCOLATADO EM PO 400G</b> , com composição básica dos seguintes ingredientes_ AÇÚCAR, cacau, extrato de malte, sal, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, com vitaminas A, B1, B6, na cor marron escuro.
2	400	PCTE	<b>AÇUCAR CRISTAL, 5 KG</b> , contendo no mínimo 98.3% de sacarose. Livre de fermentação, sabor e cheiro próprios. Acondicionado em .
3	800	PCTE	<b>ARROZ LONGO FINO TP 1 PCTE 5KG</b> , tipo I, longo fino, sem quebras, constituído de grãos inteiros, medindo aproximadamente 6 mm após o polimento, validade mínima de 6 meses.
4	30	L	<b>AZEITE EXTRA-VIRGEM PH0</b> , acidez 3% 1L, contendo gorduras totais monoinsaturadas. Unidade contendo 1 litro
5	24	PCTE	<b>AZEITONAS VERDES SEM CAROÇO EM CONSERVA, INTEIRAS COM TAMANHOS E FORMAS REGULARES CONSERVADAS EM ÁGUA E SAL, LIVRE DE FERMENTAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, ATÓXICA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA. C/5KG</b>
6	20	PCTE	<b>BALA MACIA - PCTE 1 KG</b> , validade mínima de 6 meses.
7	30	FD	<b>BATATA PALHA - FARDO COM 30 PCTE DE 150G</b> , validade mínima de 6 meses.
8	3	kg	<b>BICARBONATO DE SÓDIO PCTE CRISTAIS BRANCOS COM GRANULAÇÕES UNIFORMES, LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS, LARVAS E DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, COR: BRANCA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, ATÓXICA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA. VALIDADE MINIMA 6 MESES. PACOTE 150G</b>
	20	CX	



9			<b>BISCOITO DOCE AMANTEIGADO CAIXA CONTENDO 20 PACOTES</b>  <i>SABORES E FORMATAÇÕES DIVERSAS, COMPOSIÇÃO BÁSICA, FARINA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇUCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ACONDICIONANDO EM SACO PLÁSTICO IMPERMEÁVEL, FECHADO, REEMBALADO EM CAIXA DE PAPEL VEDADA, Contendo 330 gramas. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. VALIDADE MINIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CAIXA CONTENDO 20 PACOTES</i>
10	100	CX	<b>BISCOITO DOCE A BASE DE AMIDO DE MILHO</b> sabores e formatações diversas, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedada, com 400 gramas com sub embalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega., CAIXA CONTENDO 20 PACOTES
11	80	CX	<b>BISCOITO SALGADO REDONDO C/ RECHEIO SABOR PIZZA</b> , composição básica farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em embalagens impermeáveis com 06 unidades de 25 g, fechadas e reembaladas em caixa de papel vedada. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. CAIXA CONTENDO 24 PACOTES
12	10	PCTE	<b>BOMBOM SONHO DE VALSA</b> , bombom em formato de bola com recheio *a base de castanha de caju, amendoim ou avelã, envolvido por uma camada de biscoito waffer e coberto com uma camada de chocolate ao leite, pacote contendo 500 gs
13	300	CX	<b>CAFÉ TORRADO MOÍDO</b> , com grau de torra média, homogêneo com qualidade garantida através do selo de pureza ABIC com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc., com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas, umidade máxima de 6%p/p e resíduo mineral fixo máximo de 5%p/p, cafeína mínima de 0,7%p/p - embalagem tipo almofada.



			<i>Validade mínima: de 6 meses. 500g</i>
14	5	CX	<b>CALDO DE BACON</b> <i>Caldo de Bacon tabletes c/ 114g. Composição básica: sal, gordura vegetal, amido, cebola, extrato de bacon, salsa, amido, louro, pimenta-do-reino. CAIXA CONTENDO 12 TABLETES</i>
15	5	CX	<b>CALDO DE CARNE</b> <i>Caldo de Carne tabletes c/ 114g. Composição básica: sal, gordura vegetal, amido, cebola, extrato de carne, salsa, amido, louro, pimenta-do-reino CAIXA CONTENDO 12 TABLETES</i>
16	5	CX	<b>CALDO DE GALINHA</b> <i>: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 70 (Decreto 12.342/78); Ingredientes: sal, amido, gordura vegetal hidrogenada, extrato de levedura, curry, curcuma, alho, cebola, salsa, carne de galinha. Pacote de 1 Kg. Validade mínima: de 6 meses. CAIXA CONTENDO 12 TABLETES</i>
17	20	PCTE	<b>CANELA EM CAVACO</b> <i>casca de espécimes vegetais genuínos, grãos e limpos, pardo amarelado ou marrom claro, com aspectos cheiros aromáticos e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. PCTE COM 6 GRAMAS</i>
18	20	PCTE	<b>CANELA EM PO</b> <i>Elaborada a partir de cascas procedentes de espécies vegetais genuínos, sãos e limpos. A canela não poderá estar esgotada. Aparência: pó fino, homogêneo. Cor: Marrom claro Cheiro: aromático característico. Pacote de 6 gramas. Validade mínima: de 06 meses.</i>
19	110	PCTE	<b>CANJQUINHA</b> <i>preparado com matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitas e de detritos vegetais ou animais. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade mínima: de 06 meses. PCTE COM 500G</i>
20	30	FR	<b>CATCHUP 380 Gramas</b> <i>Validade mínima 6 meses. Data de fabricação não superior a 30 dias.</i>
21	20	CX	<b>CHÁ SABORAES VARIADOS</b> <i>Beneficiado, tostado para infusão, sem corante artificial, com, no mínimo, de 70% de folhas e 30% de outras partes do ramo, no máximo, 10% p/p de umidade. Isenta de sujidades, parasitos e larvas. Aparência: folhas, hastes, pecíolo e pedúnculos fragmentados, secos. Cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 06 meses. 250G</i>
22	25	PCTE	<b>COCO RALADO</b> <i>seco sem açúcar. Deverá ser elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos</i>



			<i>e de cor branca. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g em 100g. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa, contendo 500 gramas ou 1 kg de peso líquido. Validade mínima de 06 meses.</i>
23	10	PCTE	<b>CRAVO</b> <i>acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 30g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</i>
24	50	PCTE	<b>CREME DE CEBOLA</b> <i>embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. pcte 61g</i>
25	100	Lata	<b>CREME DE LEITE</b> , apresentado teor de matéria gorda 25% com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, embalado em caixa cartonada, produzido com produto da 1ª qualidade. Lata de 200 gramas ou superior. Validade mínima de 6 meses.
26	20	Lata	<b>ERVILHA</b> , simples em conserva, lata contendo 3 kg, envazados praticamente crus, reidratados ou pré-cozidas imersas ou não em líquido de cobertura apropriada, submetido a processo industriais adequado antes ou depois de hermeticamente fechado, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração
27	30	Lata	<b>EXTRATO DE TOMATE 4,1 KG</b> <i>Duplo concentrado, preparado com frutos, maduros escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01(um)% de açúcar e 05(cinco)% de cloreto de sódio. Apresentado substancia seca, menos cloreto de sódio, mínimo 33%p/p. Isento de sujidades, parasitos, lavras e detritos animais e vegetais. Aparência: massa mole. Cor: vermelha. Lata de 350 gramas. Validade mínima de 06 meses.</i>
28	20	Lata	<b>EXTRATO DE TOMATE 860G</b> <i>Duplo concentrado, preparado com frutos, maduros escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01(um)% de açúcar e 05(cinco)% de cloreto de sódio. Apresentado substancia seca, menos cloreto de sódio, mínimo 33%p/p. Isento de sujidades, parasitos, lavras e detritos animais e vegetais. Aparência: massa mole. Cor: vermelha. Lata de 350 gramas. Validade mínima de 06 meses.</i>





29	60	PCTE	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> <i>preparado com matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitas e de detritos vegetais ou animais. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade mínima de 06 meses. 500g</i>
30	50	PCTE	<b>FARINHA DE MILHO</b> , amarela, produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, isentas de matérias terrosas e parasitos, não poderão estar úmidas ou rançosas, com umidade máxima de 14%, com acidez máxima de 2%
31	120	PCTE	<b>FAROFA PRONTA</b> <i>: temperada a base de farinha de mandioca - embalagem íntegra. Pacote 500 gr.</i>
32	2000	KG	<b>FEIJÃO CARIOCA 1KG</b> , isento de matérias terrosas, parasitas, ou detritos de animais ou vegetais, sem pedados de grãos ardidos com brotos, chochos, mofados, carunchados. Validade mínima de 6 meses
33	150	KG	<b>00000132662- FEIJÃO PRETO TIPO 1KG</b> isento de matérias terrosas, parasitas, ou detritos de animais ou vegetais, sem pedados de grãos ardidos com brotos, chochos, mofados, carunchados Validade mínima de 6 meses
34	25	LTA	<b>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO</b> <i>formado por substâncias químicas que por influência do calor e / ou umidade expande a massa, embalagem de 250g.</i>
35	80	KG	<b>FUBA DE MILHO - 1 KG</b> isento de matérias terrosas, parasitas, ou detritos de animais ou vegetais, sem pedados de grãos de milho, sem mofo, ou carunchados. Não podendo estar fermentado ou rançoso Validade mínima de 6 meses
36	500	UN	<b>GELATINA EM PÓ DIVERSOS SABORES</b> , caixa com 250 gramas Validade mínima de 6 meses
37	10	L	<b>GROSELHA</b> <i>Açúcar, água potável, aroma artificial de groselha, acidulantes, não fermentado, colorido e aromatizado. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade mínima de 06 meses.</i>
38	50	PCTE	<b>LENTILHA 500G</b> , tipo 1, escolhida, data de validade no mínimo de 6 meses
39	60	LTA	<b>LEITE CONDENSADO 395G</b> <i>produzido com leite integral, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395 g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Cx de 395 gramas.</i>
40	30	FR	



			<b>LEITE DE CÔCO</b> , produto obtido de leite de coco, pasteurizado e homogeneizado. Pó uniforme sem grumos, cor, aroma e odor característicos, não rançoso, acondicionado em embalagem aluminizada, FRASCO DE 200ML, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega
41	300	PCTE	<b>LEITE EM PO INTEGRAL</b> integral tradicional, enriquecido com vitamina A e D. Embalagem: lata com no mínimo de 400g, com dados de identificação do produto, prazo de validade, peso líquido e registro no ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Caixa com 24 latas de 400g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.
42	30	PCTE	<b>FOLHA DE LOURO - PCTE 5G</b> , enriquecido com ferro e ácido fólico., isento de matéria
43	250	KG	<b>MASSA PARA MACARRONADA TIPO ESPAGUETE</b> seca, com ovos. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas sãs, limpas e de boa qualidade, contendo como ingredientes básicos: farinha de trigo especial e ovos, com adição de corantes natural. Tendo, no máximo, pte 1kg. Livre de matéria terrosa, parasitos, lavras e detritos animais e vegetais. Cor: ligeiramente amarelada. Sabor: característico. Tempo de cozimento: 10 minutos. Validade mínima de 06 meses.
44	200	KG	<b>MASSA PARA MACARRONADA COLORIDA FUZZILI</b> seca, com ovos. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas sãs, limpas e de boa qualidade, contendo como ingredientes básicos: farinha de trigo especial e ovos, com adição de corantes natural. Tendo, no máximo, pte 1kg. Livre de matéria terrosa, parasitos, lavras e detritos animais e vegetais. Cor: ligeiramente amarelada. Sabor: característico. Tempo de cozimento: 10 minutos. Validade mínima de 06 meses.
45	250	KG	<b>MASSA PARA MACARRONADA TIPO PENNE</b> com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 meses.
46	100	KG	<b>MASSA PARA MACARRONADA TIPO LETRINHAS</b> com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.



			<i>Validade mínima de 06 meses.</i>
47	30	BD	<b>MAIONESE</b> <i>Preparada a partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade. Emulsão cremosa de ovos (no mínimo 3(três) gemas por litro), óleos vegetais (no mínimo 65(sessenta e cinco)% de óleo vegetal comestível) com sal, açúcar, vinagre, suco de limão, condimentos, sem corantes. Podendo ter, no máximo, 0,5% de amido. Livre de sujidades, parasitos e larvas. <u>Balde com 3 Kg. Validade mínima de 06 meses.</u></i>
48	50	PCTE	<b>MARGARINA VEGETAL ACIMA DE 80%</b> <i>margarina vegetal com sal, de primeira qualidade com 80% de lipídios, fabricada a partir de matérias - primas selecionadas. apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis. Devem ser embalados em potes de polietileno atóxico resistente com peso líquido de 500 gramas.</i>
49	50	KG	<b>MANTEIGA CASEIRA Á GRANEL</b> <i>com sal, acondicionado em embalagem de papel, material plástico ou em lata, com validade de no mínimo 2 (dois) meses. Se em lata, esta não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Unidade de 250 gramas.</i>
50	15	PCTE	<b>MILHO PARA CANJICA</b> <i>branco, acondicionado em embalagem plástica, pacote com 500g, 1ª qualidade. Validade mínima de 06 meses.</i>
51	100	PCTE	<b>MILHO PARA PIPOCA PCT 500 GRAMAS</b>
52	30	LTA	<b>MILHO VERDE 3,100KG</b> <i>simples em conserva, em lata de 3.100 Kg, produto preparado com milhos previamente debulhados, envazados praticamente crus, reidratados ou pré-cozidas imersas ou não em líquido de cobertura apropriada submetido a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração. Validade mínima de 06 meses.</i>
53	200	PCTE	<b>MINI MASSA DE PIZZA</b> <i>congelada, diâmetro de 11cm, embaladas em sacos plásticos transparentes, lacradas, fabricação conforme legislação, com rótulo de informação nutricional. Validade mínima de 06 meses no ato da entrega.</i>
54	30	FR	<b>MOSTARDA,80G</b> <i>vinagre, mostarda, água e condimento, benzoato de sódio. Validade de no mínimo 12 meses, data de fabricação não superior a 30 dias. 80g</i>
55	450	L	<b>ÓLEO REFINADO DE SOJA</b> <i>Preparado a partir de grãos de soja sãos e limpos. Sem conservantes. Livre de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Embalagem: frasco de plástico</i>



			<i>atóxico. Frasco de 900 ml. Validade mínima de 06 meses.</i>
56	20	PCTE	<b>ÓREGANO</b> , <i>Constituído por folhas de espécies vegetais genuínos, são, limpas e secas. Livre de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Aparência: Folha ovalada, seca. Cor: verde-pardacenta. Cheiro e sabor próprios. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Pacote de 10 gramas. Validade mínima de 06 meses.</i>
57	30	FR	<b>PALMITO</b> , <i>tipo pupunha, em conserva embalagem contendo mínimo de 500g, drenado, em vidro, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses da data de entrega.</i>
58	20	PCTE	<b>PIMENTA DO REINO EM PÓ</b> <i>Cheiro e sabor próprios. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Pacote 10 gramas. Validade mínima de 06</i>
59	150	PCTE	<b>ALIMENTO EM PÓ INSTANTANEO P/ PREPARO BEB LAC ALIMENTO EM PÓ INSTANTANEO P/ PREPARO EM BEBIDA LÁCTEA:</b> <i> embalagem de aprox. 400gr em polietileno atóxico, transparente ou leitosa ou aluminizada e resistente. composição: açúcar, maltodextrina, vitaminas, sais minerais, sal, aromatizante, antiuementante dióxido de silício, antioxidante ,ácido ascórbico, acidulante ácido cítrico e corantes artificiais. Sem glúten.</i>
60	40	UN	<b>POLPA DE TOMATE 520G</b> <i> preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. Será tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Ingredientes: tomates selecionados, açúcar e sal. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Característica: Aspecto: massa espessa tipo pasta, cor vermelha; cheiro próprio; sabor próprio. O produto deverá conter BRIX mínimo de 18. O produto não poderá conter sujidades, parasitas e larvas. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 32 (Normas Técnicas para Extrato de Tomate - Decreto 12.486 de 20/10/78). Mínimo de 06 meses de validade na entrega.</i>
61	30	PCTE	<b>POLVILHO,1KG</b> , <i>preparado com matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitas e de detritos vegetais ou animais: Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade mínima de 06 meses.</i>
62	30	PCTE	<b>QUEIJO TIPO PARMESÃO RALADO</b> <i> embalagem de 250g, isento de bolor e/ou mau aspecto de conservação, conservado em embalagem plástica atóxica, contendo marca, data da fabricação, embalagem, validade.</i>
63	2200	UN	<b>REFRIGERANTE CAÇULINHA,</b>



			<i>guaraná. Embalagem: garrafa plástica. Refrigerantes de 1ª linha igual ou similar coca - cola, fanta laranja e uva, kuat, sprit, guaraná antarctica e schin. Garrafa de 250ml. Validade: Data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega.</i>
64	50	L	<b>REFRIGERANTE DE COLA</b> <i>guaraná, limão, uva, laranja. Embalagem: garrafa plástica. Refrigerantes de 1ª linha igual ou similar coca - cola, fanta laranja e uva, kuat, sprit, guaraná antartica e schin. Garrafa de 2 litros. Validade: Data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega.</i>
65	50	L	<b>REFRIGERANTE DE GUARANÁ</b> <i>guaraná, limão, uva, laranja. Embalagem: garrafa plástica. Refrigerantes de 1ª linha igual ou similar coca - cola, fanta laranja e uva, kuat, sprit, guaraná antartica e schin. Garrafa de 2 litros. Validade: Data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega.</i>
66	50	L	<b>REFRIGERANTE DE LARANJA</b> <i>guaraná, limão, uva, laranja. Embalagem: garrafa plástica. Refrigerantes de 1ª linha igual ou similar coca - cola, fanta laranja e uva, kuat, sprit, guaraná antartica e schin. Garrafa de 2 litros. Validade: Data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega.</i>
67	50	L	<b>REFRIGERANTE DE UVA</b> <i>guaraná, limão, uva, laranja. Embalagem: garrafa plástica. Refrigerantes de 1ª linha igual ou similar coca - cola, fanta laranja e uva, kuat, sprit, guaraná antartica e schin. Garrafa de 2 litros. Validade: Data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega.</i>
68	5	KG	<b>SAL GROSSO</b> <i>Cristais bancos com granulações uniformes, livre de matéria terrosa, de parasitos, lavras e de detritos animais e vegetais. Aparência: cristais de granulação uniforme de acordo com o tipo. Cor: Branca. Cheiro: inodoro. Sabor: salino. Cheiro e sabor próprios. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade mínima de 06 meses.</i>
69	150	KG	<b>SAL IODADO DE MESA</b> <i>Contendo sal de iodo por 01(um) kg de sal, de acordo com a legislação federal específica. Livre de matéria terrosa, de</i>





			<i>parasitos, lavras e de detritos animais e vegetais. Aparência: cristais de granulação uniforme de acordo com o tipo. Cor: Branca. Cheiro: inodoro. Sabor: salino. Cheiro e sabor próprios. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade mínima de 06 meses.</i>
70	10	FR	<b>SHOYO</b> , molho shoyo, ingrediente sal refinado, feijão soja, milho, açúcar cristal,, características adicionais conservador benzoato de sódio. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade mínima de 06 meses.
71	50	KG	<b>SOJA</b> amarela, com proteína de no mínimo 35%, padrão normal de coloração, Safra: 2006/2007, Umidade: 14% máx, Matéria estranha: 2% máx, Outras cores: 2% ,Grãos danificados calor: 0,5% máx, Grãos danificados Total: 3% máx, Óleo: 18,5% mín, Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade mínima de 06 meses.
72	440	UN	<b>SORVETE NAPOLITANO</b> pasteurizado, cremoso, validade até 24 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima na data de entrega de 6 meses.
73	700	FR	<b>SUCO DE CAJU 500ML</b>
74	300	FR	<b>SUCO DE GOIABA</b> natural, s/ açúcar c/ mínimo de 50% de polpa em garrafa de 500ml
75	200	FR	<b>SUCO DE LARANJA</b> natural, s/ açúcar c/ mínimo de 50% de polpa em garrafa de 500ml.
76	200	FR	<b>SUCO DE MARACUJÁ</b> natural, s/ açúcar c/ mínimo de 50% de polpa em garrafa de 500ml.
77	100	FR	<b>SUCO DE UVA</b> natural, s/ açúcar c/ mínimo de 50% de polpa em garrafa de 500ml.
78	50	KG	<b>TEMPERO COMPLETO 1KG</b> contendo alho, sal ,sem pimenta. Valor nutricional em 5g: 1g de carboidrato, máximo de 5mg colesterol, 1685mg de sódio - Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade mínima de 06 meses.
79	100	KG	<b>TRIGO COM FERMENTO</b> , fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida



			<i>fermentada ou rançosa, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</i>
80	300	KG	<b>TRIGO SEM FERMENTO</b> <i>fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</i>
81	10	PCTE	<b>UVA PASSA</b> <i>seca, produzidas com frutas maduras, sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas, detritos animais e vegetais. 500g</i>
82	30	FR	<b>VINAGRE DE MAÇÃ</b>
83	50	PCTE	<b>GRÃO DE BICO 500G</b> <i>grão de bico, constituído de grãos maduros, secos, tamanho e coloração uniformes (cor creme), sem manchas, teor máximo de impureza de 2%, isento de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Validade mínima 06 meses.</i>
84	500	KG	<b>ABACAXI TIPO A</b> , tipo A graúdo, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002
85	150	KG	<b>ALHO</b> , em réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidados, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
86	200	KG	<b>BANANA MAÇÃ</b> , tipo A em pencas, de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme em condições adequadas para o consumo imediato, bem desenvolvidas, com polpas intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos



			<i>de fertilizantes, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.</i>
87	50	KG	<b>BATATA DOCE</b> <i>lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, em rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.</i>
88	500	KG	<b>BATATA FIUZA</b> <i>lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, em rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.</i>
89	1000	KG	<b>BATATA INGLESA</b> <i>beneficiada lisa Especial: lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, em rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.</i>
90	100	KG	<b>BRÓCOLIS</b> <i>fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002</i>
91	30	KG	<b>CEBOLA</b> <i>lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, sem</i>



			<i>rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.</i>
92	800	KG	<b>CENOURA</b> lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
93	400	KG	<b>CHUCHU</b> , fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
94	30	Mç	<b>COUVE MANTEIGA</b> , fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
95	100	KG	<b>INHAME'</b> lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
96	300	KG	<b>LARANJA'</b> tipo A, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme. Não





			<i>apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.</i>
97	200	KG	<b>LIMÃO ROSA</b> , tipo A com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e con- formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
98	2000	KG	<b>MAÇA NACIONAL</b> , tipo A, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
99	750	KG	<b>MAMÃO PAPAIA</b> , tipo A, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
100	200	KG	<b>MAMÃO FORMOSA</b> tipo A, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº





			<i>12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO n° 009, de 12 de novembro de 2002.</i>
101	30	KG	<b>MANGA ROSA</b> , de caráter extra, fresca, firme, cm coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual n 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO n 009, de 12 de novembro de 2002.
102	200	KG	<b>MARACUJÁ</b> , azedo, padrão médio e uniforme, maduro, de primeira qualidade tipo A com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual n° 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO n° 009, de 12 de novembro de 2002.
103	100	KG	<b>MELANCIA'</b> tipo A com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual n° 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO n° 009, de 12 de novembro de 2002.
104	150	KG	<b>MELÃO AMARELO</b> tipo A com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual n° 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO n° 009, de 12 de novembro de 2002.
105	500	KG	<b>MEXERICA</b> , tipo A, com grau de maturação tal que permita suportar o transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato, tamanho medi, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ou ferrugens, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizante. De colheita recente. <i>com características</i>



			<i>que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.</i>
106	300	KG	<b>MORANGA</b> <i>separado por tamanho e categoria, média, categoria extra, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, rachadas, danos mecânicos, podridão seca, murchas injúrias por pragas ou doenças)</i>
107	200	KG	<b>PEPINO'</b> <i>fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.</i>
108	100	KG	<b>PÊRA ESTRANGEIRA</b> <i>tipo A, fresca de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa intacta e firme. Livre de resíduos de fertilizantes, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.</i>
109	50	KG	<b>PIMENTA GODÊ</b> <i>fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.</i>
110	80	KG	<b>PIMENTÃO VERMELHO</b> <i>fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.</i>
111	200	KG	<b>TOMATE'</b> <i>tipo extra A fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade&gt; Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta</i>



			<i>SARC/ANVISA/INMETRO n° 009, de 12 de novembro de 2002.</i>
112	100	KG	<b>UVA VERDE</b> , tipo A, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual n° 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO n° 009, de 12 de novembro de 2002.
113	100	KG	<b>UVA ITÁLIA</b> , tipo A, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual n° 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO n° 009, de 12 de novembro de 2002.
114	150	DZ	<b>OVOS BRANCOS'</b> ovos de galinha "tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro no Ministério da Agricultura, SIF, CISPOA. Prazo de validade mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega.
115	80	KG	<b>BACON A GRANEL</b> defumado de primeira qualidade, em 180 kg mantas, limpo, pouca gordura, pesando em média 4,5 kg cada peça, resfriadas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura, acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Com identificação do SIF ou Equivalente.
116	400	KG	<b>CARNE BOVINA- ACÉM MOÍDO</b> congelada, e no máximo 10% de gordura com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com embalagem plástica a vácuo original, pesando 05 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa n°304 de 22/04/96 e n°145 de 22/04/98, da resolução da anvisa n°105 de 19/05/99 e da lei municipal



			<i>/vigilância sanitária. Com identificação do SIF ou Equivalente.</i>
117	400	KG	<b>CARNE BOVINA- PATINHO EM CUBOS</b> <i>congelada, e no máximo 10% de gordura com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com embalagem plástica a vácuo original, pesando 05 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa nº304 de 22/04/96 e nº145 de 22/04/98, da resolução da anvisa nº105 de 19/05/99 e da lei municipal /vigilância sanitária. Com identificação do SIF ou Equivalente.</i>
118	400	KG	<b>CARNE BOVINA- CUPIM EM CUBOS</b> <i>congelada, e no máximo 10% de gordura com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com embalagem plástica a vácuo original, pesando 05 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa nº304 de 22/04/96 e nº145 de 22/04/98, da resolução da anvisa nº105 de 19/05/99 e da lei municipal /vigilância sanitária. Com identificação do SIF ou Equivalente.</i>
119	400	KG	<b>CARNE BOVINA- MÚSCULOS EM CUBOS</b> , <i>congelada, e no máximo 10% de gordura com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com embalagem plástica a vácuo original, pesando 05 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa nº304 de 22/04/96 e nº145 de 22/04/98, da resolução da anvisa nº105 de 19/05/99 e da lei municipal /vigilância sanitária. Com identificação do SIF ou Equivalente.</i>
120	400	KG	<b>CARNE BOVINA- PALETA EM CUBOS</b> <i>fresca, refrigerada, de abate recente, desossada e limpa (máximo 3% d sebo e gordura - limpeza). Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa, contendo 5 kg de peso líquido. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Deverá ser entregue refrigerada. Referir marca na proposta. Com identificação do SIF ou Equivalente.</i>
121	50	KG	<b>CARNE SECA</b> <i>Preparado com Carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades , parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos , limpos , não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados</i>





			<i>em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pcte 1 kg</i>
122	200	KG	<b>CARNE SUÍNA- PERNIL EM CUBOS</b> congelada, e no máximo 10% de gordura com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com embalagem plástica a vácuo original, pesando 05 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa nº304 de 22/04/96 e nº145 de 22/04/98, da resolução da anvisa nº105 de 19/05/99 e da lei municipal /vigilância sanitária. Com identificação do SIF ou Equivalente.
123	400	KG	<b>CARNE SUÍNA- LOMBO EM CUBOS</b> congelada, e no máximo 10% de gordura com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com embalagem plástica a vácuo original, pesando 05 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa nº304 de 22/04/96 e nº145 de 22/04/98, da resolução da anvisa nº105 de 19/05/99 e da lei municipal /vigilância sanitária. Com identificação do SIF ou Equivalente.
124	300	KG	<b>FILE DE MERLUZA SEM ESPINHO CONGELADO</b> de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifes de 120g em média, congelados a 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.
125	200	KG	<b>LINGUIÇA CALABREZA A GRANEL</b> resfriada e inspecionada, devidamente acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF ou Equivalente.
126	200	KG	<b>LINGUIÇA DE FRANGO</b> , resfriada e inspecionada, devidamente acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. 5 kg. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial





			<i>destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF ou Equivalente.</i>
127	600	KG	<b>PEITO DE FRANGO DESOSSADO</b> <i>: fresca, refrigerada, de abate recente. Devidamente acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Deverá constar em embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Deverá ser entregue congelado. Referir marca na proposta. Com identificação do SIF ou Equivalente.</i>
128	80	KG	<b>PRESUNTO</b> <i>temperatura do produto deverá estar com até 10°C. Devidamente acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Deverá ser entregue refrigerada. Referir marca na proposta.</i>
129	60	KG	<b>SALAME FATIADO</b> , <i>fatiada tipo bolonha, temperatura do produto deverá estar com até 10°C. Devidamente acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Deverá ser entregue refrigerada. Referir marca na proposta.</i>
130	200	KG	<b>SALSICHA</b> <i>tipo hot-dog, composta carnes, toucinho e condimentos, perfeitamente triturados e misturados, embutido em tripas finas de suínos novos, de ovinos e caprinos ou em plástico apropriado, cozido e ligeiramente defumado ou não. Será tolerada a adição de pequena quantidade de água. A salsicha poderá conter no máximo 2% de amido. Cada unidade deverá pesar 30 gramas. Fresca, congelada. Devidamente acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF ou Equivalente.</i>
131	150	LTA	<b>SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL</b> <i>produto preparado, contendo por líquido de cobertura, azeite de oliva ou óleo comestível. Com prazo de validade de no</i>



			<i>mínimo 12 meses, as latas não devem apresentar ferrugem e/ou estarem amassadas. LATA DE 250g.</i>
132	100	LTA	<b>ATUM EM ÓLEO COMESTÍVEL</b> <i>produto preparado com pescado limpo, eviscerado sólido ou ralado, cozido ou curado, isento de espinhas, peles e tendões, contendo por líquido de cobertura, azeite de oliva ou óleo comestível - lata com no mínimo 170 g. com prazo de validade de no mínimo 12 meses, as latas não devem apresentar ferrugem e/ou estarem amassadas.</i>
133	6000	UN	<b>IOGURTE A GRANEL, SABORES VARIADOS</b> <i>porção de 200ml, leite desnatado e / ou leite desnatado reconstituído, soro de leite reconstituído, preparado de ameixa (água, polpa de ameixa, fosfato tricálcico, lactato de cálcio, vitaminas a e d, amido modificado, aromatizante, acidulante ácido cítrico, corante natural caramelo, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio, sucralose, aspartame, acessulfame potássio, conservador sorbato de potássio, espessantes goma xantana e goma guar), amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. Contém fenilalanina. contém glúten. Pode conter traços de castanha de caju.</i>
134	5000	L	<b>LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO SAQUINHO DE 1L</b> <i>homogêneo, branco leitoso, acondicionado em embalagem individual plástica de 1 litro, original de fábrica, Registro no Ministério da Agricultura - SIF, ingrediente, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem, com validade de no mínimo 2 dias contados da data da entrega.</i>
135	200	L	<b>LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO UHT CAIXA DE 1L</b> <i>homogêneo, branco leitoso, acondicionado em embalagem individual plástica de 1 litro, original de fábrica, Registro no Ministério da Agricultura - SIF, ingrediente, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem, com validade de no mínimo 5 meses contados da data da entrega.</i>
136	100	KG	<b>MUSSARELA</b> , <i>livre de sujidades, parasitas, larvas e de detritos animais e vegetais com registro no SIF ou SISF, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máx. 58%p/p e lipídio de leite mín. 28%p/p. Validade mínima de 06 meses.</i>
137	50	KG	<b>QUEIJO CURADO</b> , <i>Livre de sujidades, parasitas, larvas e de detritos animais e vegetais. Com registro no SIF ou SISF, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máx.</i>



			<i>58%p/p e lipídio de leite mín. 28%p/p. Validade mínima de 06 meses</i>
138	30	SCH	<b>REQUEIJÃO</b> , produto pastoso de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofos, bolores ou substâncias estranhas; acondicionado em embalagem resistente de polietileno, embalagem contendo 1kg; embalagem com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 50 (cinquenta) dias, a contar da data de entrega.
139	150	KG	<b>BISCOITO DE POLVILHO</b> , deve ser produzido a partir de matérias primas sãs e limpas. aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. cor, cheiro e sabor próprios. serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza
140	200	KG	<b>BOLACHAS VARIADAS</b> , 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 e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço - embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão. Caixa com 1,5 Kg. Validade mínima de 06 meses
141	200	KG	<b>BOLO TRADICIONAL</b> , sabores diversos, bem acondicionado, com uniformidade no assado aroma e sabor típicos, casca dourada na parte superior e laterais, e miolo fofo.
142	300	PCTE	<b>PÃO DE FORMA</b> , fatiado acondicionado em pacote. Embalagem contendo dados de identificação, data de fabricação e validade do produto, número do lote e registro no Ministério da Agricultura. Pacote de 500 gramas.
143	150	KG	<b>PÃO DE QUEIJO</b> pesando (50 gramas), composto de polvilho, ovos, sal, leite e queijo, entre outros componentes necessários para produção.
144	500	KG	<b>PÃO DOCE</b> , bem acondicionado, com uniformidade no assado, aroma e sabor típico, sem presença de incisão na massa, casca dourada na parte superior, miolo de textura macia branco aveludado e elástico.
145	500	KG	<b>PÃO FRANCÊS</b> , bem acondicionado, com uniformidade no assado, aroma e sabor típico, casca dourada na parte superior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, crocante, sem presença de incisão na massa, com miolo consistente de cor creme com cavidades irregulares e textura macia. por kg
146	300	KG	<b>ROSCA</b> bem acondicionado, com uniformidade no assado, aroma e sabor típico, com espessura aproximada de 2 a 3cm,



			<i>sem presença de incisão na massa, com miolo consistente de cor creme com cavidades irregulares e textura macia.</i>
147	60	KG	<b>COXINHA DE FRANGO</b> <i>coxinha com recheio de frango</i>
148	60	KG	<b>ESFIRRA DE CARNE TIPO COQUETEL</b>
149	60	KG	<b>EMPADA RECHEADA</b> <i>diversos tipos de recheio</i>
150	50	KG	<b>BOLO RECHEADO E CONFEITADO</b>
151	60	KG	<b>BOLINHO DE QUEJO COM MILHO VERDE</b>
152	50	KG	<b>CASADINHO DOCE DE LEITE</b>
153	60	KG	<b>CIGARRETE DE PRESUNTO E QUEIJO</b>
154	60	KG	<b>PASTEL FRITO RECHEADO, diversos sabores</b>
155	30	KG	<b>CROISSANT DE FRANGO E PIZZA</b>

Valor estimado total: R\$ 341.555,41 (TREZENTOS E QUARENTA E UM MIL QUINHENTOS E CINQUENTA E CINCO REAIS E QUARENTA E UM CENTAVOS).

### III-JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

3.1- Esta contratação se justifica para distribuição da merenda escolar conforme cardápio elaborado pela nutricionista, em atendimento às necessidades nutricionais dos alunos da rede municipal de ensino. O município atende crianças de várias faixas etárias, por isso a necessidade de oferecer uma alimentação diversificada.

3.2- A escolha do Sistema de Registro de Preços deu-se com base nos seguintes aspectos:

- Muitos generosa alimentícios, que são objeto dessa licitação, são perecíveis, o que justifica a entrega parcela ;
- a Prefeitura também não dispõe de espaço físico suficiente e adequadamente seguro para o estoque da quantidade total produtos que serão adquiridos.
- os gêneros alimentícios são utilizados com muita cotidianamente, o que autoriza o sistema de registro de preços;
- os quantitativos são variáveis, ou seja, não se pode defini-los com precisão.
- Considerando que a Prefeitura não dispõe de sistema informatizado para uso do tipo eletrônico, opta-se pela forma presencial. Ademais, a modalidade pregão tem se mostrado muito eficiente, trazendo grande economia de recursos públicos.

### IV - DAS OBRIGAÇÕES DO(A) CONTRATADO(A):

4.1-Fornecer produtos de qualidade, observando as especificações e obrigações exigidas no instrumento convocatório, na proposta e nesta de Ata.

4.2-Respeitar o prazo e as condições de fornecimento especificada na Ata de registro de preços.

4.3-Responsabilizar-se pela entrega dos produtos nas escolas municipais conforme especificação na tabela de referência.

### V -DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

5.1-Pagar no vencimento as faturas apresentadas.

5.2-Promover os recebimentos provisório e definitivo nos prazos fixados;

5.3-Notificar o(a) Contratado(a) sobre as irregularidades encontradas quando do cumprimento deste Contrato, informado-lhe o prazo para regularização.



## **VI- DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

6.1 – O pagamento será efetuado até 30 dias após a realização do serviço-

6.2- As notas fiscais deverão ser emitidas em conformidade com a ordem de fornecimento emitida pelo setor de compra da prefeitura municipal.

## **VII' DO PRAZO DE ENTREGA E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

7.1- O objeto da presente licitação será solicitado conforme necessidade das Secretarias solicitantes, através de Ordem de Compras emitida pelo setor competente, podendo ser solicitadas pequenas quantidades, as quais deverão ser entregues na sede da Prefeitura Municipal.

**7.2-O prazo de entrega será:**

**- PARA PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, HORTIFRUTIGRANJEIROS, CARNES E FRIOS: ENTREGA DIÁRIA, OU DE DUAS A TRÊS VEZES POR SEMANA, CONFORME A NECESSIDADE DA SECRETARIA;**

**-PARA OS DEMAIS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: O PEDIDO DEVERÁ SER SOLICITADO COM NO MÍNIMO DE 24H DE ANTECEDÊNCIA E A ENTREGA DEVERÁ SER SEMANAL, OU CONFORME NECESSIDADE**

Prefeitura Municipal de Luminárias/MG, 09 de maio de 2017.

Glener Lorans da Silva Carvalho  
Pregoeiro

Simone Silva Alves Barbosa  
Secretario Municipal de educação





**ANEXO II  
DECLARAÇÕES**

**Processo de Licitação N° 36 /2017**

**Pregão N.º 012/2017**

**Registro de preços**

\_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_ (rua/av./praça) \_\_\_\_\_, n.º \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ (bairro), na cidade de \_\_\_\_\_, Estado de \_\_\_\_\_, por seu representante legal, o(a) sr. (a) \_\_\_\_\_, inscrito(a) no CPF/MF sob o n.º \_\_\_\_\_, **DECLARA**, para fins do disposto no art. 7º, XXXIII, da CF/1988, art. 27, V, da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei n.º 9.854, de 27 de outubro de 1999, e Decreto Executivo Federal n.º 4.358, de 5 de setembro de 2002, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

**Ressalva:** emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ).

**DECLARA**, também, sob as penas da lei, que, até a presente data, **inexistem fatos impeditivos supervenientes** para sua habilitação no presente Processo Licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

**DECLARA**, também, sob as penas da lei, que não se encontra declarado(a) inidôneo(a) para licitar e celebrar contratos com a Administração Pública.

**DECLARA**, também, que está plenamente de acordo com todas as cláusulas e condições do presente Edital e de seus Anexos.

Local/Data:

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal da empresa

Carimbo da empresa:



**ANEXO III  
CREDENCIAMENTO**

**Processo de Licitação N° 36 /2017**

**Pregão N.º 012/2017**

A empresa \_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/CGC/MF sob o n.º \_\_\_\_\_, com sede na rua/av. \_\_\_\_\_, n.º \_\_\_\_\_, tendo como representante legal o(a) sr.(a) \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_(cargo), CREDENCIA o(a) sr.(a) \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade n.º \_\_\_\_\_ e CPF/MF n.º \_\_\_\_\_ para representá-la perante o Município de Luminárias/MG, na licitação modalidade Pregão Presencial outorgando-lhe expressos poderes para formulação de lances verbais, manifestação quanto à intenção de recorrer das decisões do pregoeiro, desistência e renúncia ao direito de interpor recursos, assinar atas, contratos administrativos, firmar compromissos, enfim, todos aqueles atos que se fizerem necessários para o bom e fiel cumprimento do presente instrumento.

**Local/Data:**

\_\_\_\_\_  
**Nome da empresa  
representante**

**Carimbo da empresa:**

Obs.: o mandatário deverá apresentar, junto ao presente instrumento de credenciamento, a cópia do ato constitutivo da empresa demonstrando os poderes do mandante para outorgar poderes. Apresentar, também, documento oficial de identidade (original e cópia reprográfica).

**(apresentar fora dos envelopes)**



**ANEXO IV**  
**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

**Processo de Licitação N° 36 /2017**

**Pregão N.º 012/2017**

**Registro de preços**

**1 – DO OBJETO**

**1.1** -Constitui objeto do presente processo licitatório o registro de preços para futura e eventual contratação de empresa(s) para aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar dos alunos da rede municipal de ensino, conforme proposta de preços abaixo:

Item	Qtde	Unidade	Descrição	Marca	Valor unitário	Valor global
1	400	PCTE	<b>ACHOCOLATADO EM PO 400G</b> , com composição básica dos seguintes ingredientes_ AÇÚCAR, cacau, extrato de malte, sal, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, com vitaminas A, B1, B6, na cor marron escuro.			
2	400	PCTE	<b>AÇUCAR CRISTAL, 5 KG</b> , contendo no mínimo 98.3% de sacarose. Livre de fermentação, sabor e cheiro próprios. Acondicionado em .			
3	800	PCTE	<b>ARROZ LONGO FINO TP 1</b> PCTE 5KG, tipo I, longo fino, sem quebras, constituído de grãos inteiros, medindo aproximadamente 6 mm após o polimento, validade mínima de 6 meses.			
4	30	L	<b>AZEITE EXTRA-VIRGEM</b> PH0, acidez 3% 1L, contendo gorduras totais monoinsaturadas. Unidade contendo 1 litro			
5	24	PCTE	<b>AZEITONAS VERDES SEM CAROÇO</b> <i>EM CONSERVA, INTEIRAS COM TAMANHOS E FORMAS REGULARES CONSERVADAS EM ÁGUA E SAL, LIVRE DE FERMENTAÇÃO.</i> <i>ACONDICIONADO EM</i>			



			<i>EMBALAGEM ÍNTEGRA, ATÓXICA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA. C/5KG</i>			
6	20	PCTE	<b>BALA MACIA - PCTE 1 KG,</b> validade mínima de 6 meses.			
7	30	FD	<b>BATATA PALHA - FARDO COM 30 PCTE DE 150G,</b> validade mínima de 6 meses.			
8	3	kG	<b>BICARBONATO DE SÓDIO PCTE</b> <i>CRISTAIS BRANCOS COM GRANULAÇÕES UNIFORMES, LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS, LARVAS E DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, COR: BRANCA. ACONDICIONADO EM EMBAALAGEM ÍNTEGRA, ATÓXICA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA. VALIDADE MINIMA 6 MESES. PACOTE 150G</i>			
9	20	CX	<b>BISCOITO DOCE AMANTEIGADO CAIXA CONTENDO 20 PACOTES</b> <i>SABORES E FORMATAÇÕES DIVERSAS, COMPOSIÇÃO BÁSICA, FARINA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇUCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ACONDICIONANDO EM SACO PLÁSTICO IMPERMEÁVEL, FECHADO, REEMBALADO EM CAIXA DE PAPEL VEDADA, Contendo 330 gramas. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA,</i>			



			<p><i>INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. VALIDADE MINIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CAIXA CONTENDO 20 PACOTES</i></p>			
10	100	CX	<p><b>BISCOITO DOCE A BASE DE AMIDO DE MILHO</b> sabores e formatações diversas, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedada, com 400 gramas com sub embalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega., CAIXA CONTENDO 20 PACOTES</p>			
11	80	CX	<p><b>BISCOITO SALGADO REDONDO C/ RECHEIO SABOR PIZZA,</b> composição básica farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em embalagens impermeáveis com 06 unidades de 25 g, fechadas e reembaladas em caixa de papel vedada. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade,</p>			





			<i>quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. CAIXA CONTENDO 24 PACOTES</i>			
12	10	PCTE	<b>BOMBOM SONHO DE VALSA</b> , bombom em formato de bola com recheio *a base de castanha de caju, amendoim ou avelã, envolvido por uma camada de biscoito waffer e coberto com uma camada de chocolate ao leite, pacote contendo 500 gs			
13	300	CX	<b>CAFÉ TORRADO MOÍDO</b> , com grau de torra média, homogêneo com qualidade garantida através do selo de pureza ABIC com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc., com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas, umidade máxima de 6%p/p e resíduo mineral fixo máximo de 5%p/p, cafeína mínima de 0,7%p/p - embalagem tipo almofada. Validade mínima: de 6 meses. 500g			
14	5	CX	<b>CALDO DE BACON</b> <i>Caldo de Bacon tabletes c/ 114g. Composição básica: sal, gordura vegetal, amido, cebola, extrato de bacon, salsa, amido, louro, pimenta-do-reino. CAIXA CONTENDO 12 TABLETES</i>			
15	5	CX	<b>CALDO DE CARNE</b> <i>Caldo de Carne tabletes c/ 114g. Composição básica: sal, gordura vegetal, amido, cebola, extrato de carne, salsa, amido, louro, pimenta-do-reino CAIXA CONTENDO 12 TABLETES</i>			
16	5	CX	<b>CALDO DE GALINHA</b> <i>: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 70 (Decreto 12.342/78); Ingredientes: sal, amido, gordura</i>			



			<i>vegetal hidrogenada, extrato de levedura, curry, curcuma, alho, cebola, salsa, carne de galinha. Pacote de 1 Kg. Validade mínima: de 6 meses. CAIXA CONTENDO 12 TABLETES</i>			
17	20	PCTE	<b>CANELA EM CAVACO</b> <i>casca de espécimes vegetais genuínos, grãos e limpos, pardo amarelado ou marrom claro, com aspectos cheiros aromáticos e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. PCTE COM 6 GRAMAS</i>			
18	20	PCTE	<b>CANELA EM PO</b> <i>Elaborada a partir de cascas procedentes de espécies vegetais genuínos, são e limpos. A canela não poderá estar esgotada. Aparência: pó fino, homogêneo. Cor: Marrom claro Cheiro: aromático característico. Pacote de 6 gramas. Validade mínima: de 06 meses.</i>			
19	110	PCTE	<b>CANJQUINHA</b> <i>preparado com matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitas e de detritos vegetais ou animais. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade mínima: de 06 meses. PCTE COM 500G</i>			
20	30	FR	<b>CATCHUP 380 Gramas</b> <i>Validade mínima 6 meses. Data de fabricação não superior a 30 dias.</i>			
21	20	CX	<b>CHÁ SABORAES VARIADOS</b> <i>Beneficiado, tostado para infusão, sem corante artificial, com, no mínimo, de 70% de folhas e 30% de outras partes do ramo, no máximo, 10% p/p de umidade. Isenta de sujidades, parasitos e larvas. Aparência:</i>			



			<i>folhas, hastes, pecíolo e pedúnculos fragmentados, secos. Cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 06 meses. 250G</i>			
22	25	PCTE	<b>COCO RALADO</b> <i>seco sem açúcar. Deverá ser elaborado com endosperma procedente de frutos são e maduros. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g em 100g. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa, contendo 500 gramas ou 1 kg de peso líquido. Validade mínima de 06 meses.</i>			
23	10	PCTE	<b>CRAVO</b> <i>acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 30g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</i>			
24	50	PCTE	<b>CREME DE CEBOLA</b> <i>embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. pcte 61g</i>			
25	100	Lata	<b>CREME DE LEITE,</b> <i>apresentado teor de matéria gorda 25% com validade mínima de 6</i>			



			meses a contar da data de entrega, embalado em caixa cartonada, produzido com produto da 1] qualidade. Lata de 200 gramas ou superior. Validade mínima de 6 meses.			
26	20	Lata	<b>ERVILHA</b> , simples em conserva, lata contendo 3 kg, envazados praticamente crus, reidratados ou pré-cozidas imersas ou não em liquido de cobertura apropriada, submetido a processo industriais adequado antes ou depois de hermeticamente fechado, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração			
27	30	Lata	<b>EXTRATO DE TOMATE 4,1 KG</b> <i>Duplo concentrado, preparado com frutos, maduros escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01(um)% de açúcar e 05(cinco)% de cloreto de sódio. Apresentado substancia seca, menos cloreto de sódio, mínimo 33%p/p. Isento de sujidades, parasitos, lavras e detritos animais e vegetais. Aparência: massa mole. Cor: vermelha. Lata de 350 gramas. Validade mínima de 06 meses.</i>			
28	20	Lata	<b>EXTRATO DE TOMATE 860G</b> <i>Duplo concentrado, preparado com frutos, maduros escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01(um)% de açúcar e 05(cinco)% de cloreto de sódio. Apresentado substancia seca, menos cloreto de sódio, mínimo 33%p/p. Isento de sujidades, parasitos, lavras e</i>			



			<i>dejetos animais e vegetais. Aparência: massa mole. Cor: vermelha. Lata de 350 gramas. Validade mínima de 06 meses.</i>			
29	60	PCTE	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> <i>preparado com matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitas e de dejetos vegetais ou animais. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade mínima de 06 meses. 500g</i>			
30	50	PCTE	<b>FARINHA DE MILHO,</b> <i>amarela, produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, isentas de matérias terrosas e parasitas, não poderão estar úmidas ou rançosas, com umidade máxima de 14%, com acidez máxima de 2%</i>			
31	120	PCTE	<b>FAROFA PRONTA</b> <i>: temperada a base de farinha de mandioca - embalagem íntegra. Pacote 500 gr.</i>			
32	2000	KG	<b>FEIJÃO CARIOCA 1KG,</b> <i>isento de matérias terrosas, parasitas, ou dejetos de animais ou vegetais, sem pedacos de grãos ardidos com brotos, chochos, mofados, carunchados. Validade mínima de 6 meses</i>			
33	150	KG	<b>FEIJÃO PRETO TIPO 1KG</b> <i>isento de matérias terrosas, parasitas, ou dejetos de animais ou vegetais, sem pedacos de grãos ardidos com brotos, chochos, mofados, carunchados. Validade mínima de 6 meses</i>			
34	25	LTA	<b>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO</b> <i>formado por substâncias químicas que por influência do calor e / ou umidade expande a massa, embalagem de 250g.</i>			
35	80	KG	<b>FUBA DE MILHO - 1 KG</b>			





			isento de matérias terrosas, parasitas, ou detritos de animais ou vegetais, sem pedados de grãos de milho, sem mofo, ou carunchados. Não podendo estar fermentado ou rançoso Validade mínima de 6 meses			
36	500	UN	<b>GELATINA EM PÓ DIVERSOS SABORES</b> , caixa com 250 gramas Validade mínima de 6 meses			
37	10	L	<b>GROSELHA</b> <i>Açúcar, água potável, aroma artificial de groselha, acidulantes, não fermentado, colorido e aromatizado. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade mínima de 06 meses.</i>			
38	50	PCTE	<b>LENTILHA 500G</b> , tipo 1, escolhida, data de validade no mínimo de 6 meses			
39	60	Lata	<b>LEITE CONDENSADO 395G</b> <i>produzido com leite integral, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395 g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Cx de 395 gramas.</i>			
40	30	FR	<b>LEITE DE CÔCO</b> , produto obtido de leite de coco, pasteurizado e homogeneizado. Pó uniforme sem grumos, cor, aroma e odor característicos, não rançoso, acondicionado em embalagem <i>aluminizada</i> ,			



			<i>FRASCO DE 200ML, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega</i>			
41	300	PCTE	<b>LEITE EM PO INTEGRAL</b> <i>integral tradicional, enriquecido com vitamina A e D. Embalagem: lata com no mínimo de 400g, com dados de identificação do produto, prazo de validade, peso líquido e registro no ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Caixa com 24 latas de 400g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</i>			
42	30	PCTE	<b>FOLHA DE LOURO - PCTE 5G</b> , enriquecido com ferro e ácido fólico., isento de matéria			
43	250	KG	<b>MASSA PARA MACARRONADA TIPO ESPAGUETE</b> <i>seca, com ovos. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas sãs, limpas e de boa qualidade, contendo como ingredientes básicos: farinha de trigo especial e ovos, com adição de corantes natural. Tendo, no máximo, pcte 1kg. Livre de mátria terrosa, parasitos, lavras e detritos animais e vegetais. Cor: ligeiramente amarelada. Sabor: característico. Tempo de cozimento: 10 minutos. Validade mínima de 06 meses.</i>			
44	200	KG	<b>MASSA PARA MACARRONADA COLORIDA FUZZILI</b> <i>seca, com ovos. Fabricada a</i>			



			<i>partir de matérias-primas selecionadas sãs, limpas e de boa qualidade, contendo como ingredientes básicos: farinha de trigo especial e ovos, com adição de corantes natural. Tendo, no máximo, pcte 1kg. Livre de mátria terrosa, parasitos, lavras e detritos animais e vegetais. Cor: ligeiramente amarelada. Sabor: característico. Tempo de cozimento: 10 minutos. Validade mínima de 06 meses.</i>			
45	250	KG	<b>MASSA PARA MACARRONADA TIPO PENNE</b> <i>com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 meses.</i>			
46	100	KG	<b>MASSA PARA MACARRONADA TIPO LETRINHAS</b> <i>com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 meses.</i>			
47	30	BD	<b>MAIONESE</b> <i>Preparada a partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade. Emulsão cremosa de ovos (no mínimo 3(três) gemas</i>			



			<i>por litro), óleos vegetais (no mínimo 65 (sessenta e cinco)% de óleo vegetal comestível) com sal, açúcar, vinagre, suco de limão, condimentos, sem corantes. Podendo ter, no máximo, 0,5% de amido. Livre de sujidades, parasitos e larvas. <u>Balde com 3 Kg. Validade mínima de 06 meses.</u></i>			
48	50	PCTE	<b>MARGARINA VEGETAL ACIMA DE 80%</b> <i>margarina vegetal com sal, de primeira qualidade com 80% de lipídios, fabricada a partir de matérias - primas selecionadas. apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis. Devem ser embalados em potes de polietileno atóxico resistente com peso líquido de 500 gramas.</i>			
49	50	KG	<b>MANTEIGA CASEIRA Á GRANEL</b> <i>com sal, acondicionado em embalagem de papel, material plástico ou em lata, com validade de no mínimo 2 (dois) meses. Se em lata, esta não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Unidade de 250 gramas.</i>			
50	15	PCTE	<b>MILHO PARA CANJICA</b> <i>branco, acondicionado em embalagem plástica, pacote com 500g, 1ª qualidade. Validade mínima de 06 meses.</i>			
51	100	PCTE	<b>MILHO PARA PIPOCA PCT 500 GRAMAS</b>			
52	30	Lata	<b>MILHO VERDE 3,100KG</b> <i>simples em conserva, em lata de 3.100 Kg, produto preparado com milhos previamente debulhados, envazados praticamente crus,</i>			



			<i>reidratados ou pré-cozidas imersas ou não em líquido de cobertura apropriada submetido a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração. Validade mínima de 06 meses.</i>			
53	200	PCTE	<b>MINI MASSA DE PIZZA</b> <i>congelada, diâmetro de 11cm, embaladas em sacos plásticos transparentes, lacradas, fabricação conforme legislação, com rótulo de informação nutricional. Validade mínima de 06 meses no ato da entrega.</i>			
54	30	FR	<b>MOSTARDA,80G</b> <i>vinagre, mostarda, água e condimento, benzoato de sódio. Validade de no mínimo 12 meses, data de fabricação não superior a 30 dias. 80g</i>			
55	450	L	<b>ÓLEO REFINADO DE SOJA</b> <i>Preparado a partir de grãos de soja sãos e limpos. Sem conservantes. Livre de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Embalagem: frasco de plástico atóxico. Frasco de 900 ml. Validade mínima de 06 meses.</i>			
56	20	PCTE	<b>ÓREGANO</b> , <i>Constituído por folhas de espécies vegetais genuínos, são, limpas e secas. Livre de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Aparência: Folha ovalada, seca. Cor: verde-pardacenta. Cheiro e sabor próprios. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Pacote de 10 gramas. Validade mínima de 06 meses.</i>			
57	30	FR	<b>PALMITO</b> , <i>tipo pupunha, em</i>			





			<i>conserva embalagem contendo mínimo de 500g, drenado, em vidro, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses da data de entrega.</i>			
58	20	PCTE	<b>PIMENTA DO REINO EM PÓ</b> <i>Cheiro e sabor próprios. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Pacote 10 gramas. Validade mínima de 06</i>			
59	150	PCTE	<b>ALIMENTO EM PÓ INSTANTANEO P/ PREPARO BEBIDA LÁCTEA:</b> <i>embalagem de aprox. 400gr em polietileno atóxico, transparente ou leitosa ou aluminizada e resistente. composição: açúcar, maltodextrina, vitaminas, sais minerais, sal, aromatizante, antiemético dióxido de silício, antioxidante, ácido ascórbico, acidulante ácido cítrico e corantes artificiais. Sem glúten.</i>			
60	40	UN	<b>POLPA DE TOMATE 520G</b> <i>preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Será tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Ingredientes: tomates selecionados, açúcar e sal. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Característica: Aspecto: massa espessa tipo pasta, cor vermelha; cheiro próprio; sabor próprio. O produto deverá conter BRIX mínimo de 18. O produto não poderá conter sujidades, parasitas e larvas. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 32 (Normas</i>			



			<i>Técnicas para Extrato de Tomate - Decreto 12.486 de 20/10/78). Mínimo de 06 meses de validade na entrega.</i>			
61	30	PCTE	<b>POLVILHO,1KG</b> ,preparado com matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitas e de detritos vegetais ou animais: Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade mínima de 06 meses.			
62	30	PCTE	<b>QUEIJO TIPO PARMESÃO RALADO</b> embalagem de 250g, isento de bolor e/ou mau aspecto de conservação, conservado em embalagem plástica atóxica, contendo marca, data da fabricação, embalagem, validade.			
63	2200	UN	<b>REFRIGERANTE CAÇULINHA</b> , guaraná. Embalagem: garrafa plástica. Refrigerantes de 1ª linha igual ou similar coca - cola, fanta laranja e uva, kuat, sprit, guaraná antarctica e schin. Garrafa de 250ml. Validade: Data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega.			
64	50	L	<b>REFRIGERANTE DE COLA</b> guaraná, limão, uva, laranja. Embalagem: garrafa plástica. Refrigerantes de 1ª linha igual ou similar coca - cola, fanta laranja e uva, kuat, sprit, guaraná antarctica e schin. Garrafa de 2 litros. Validade: Data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega.			
65	50	L	<b>REFRIGERANTE DE GUARANÁ</b> guaraná, limão, uva, laranja. Embalagem: garrafa plástica. Refrigerantes de 1ª linha igual ou			



			<i>similar coca - cola, fanta laranja e uva, kuat, sprit, guaraná antartica e schin. Garrafa de 2 litros. Validade: Data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega.</i>			
66	50	L	<b>REFRIGERANTE DE LARANJA</b> <i>guaraná, limão, uva, laranja. Embalagem: garrafa plástica. Refrigerantes de 1ª linha igual ou similar coca - cola, fanta laranja e uva, kuat, sprit, guaraná antartica e schin. Garrafa de 2 litros. Validade: Data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega.</i>			
67	50	L	<b>REFRIGERANTE DE UVA</b> <i>guaraná, limão, uva, laranja. Embalagem: garrafa plástica. Refrigerantes de 1ª linha igual ou similar coca - cola, fanta laranja e uva, kuat, sprit, guaraná antartica e schin. Garrafa de 2 litros. Validade: Data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega.</i>			
68	5	KG	<b>SAL GROSSO</b> <i>Cristais bancos com granulações uniformes, livre de matéria terrosa, de parasitos, lavras e de detritos animais e vegetais. Aparência: cristais de granulação uniforme de acordo com o tipo. Cor: Branca. Cheiro: inodoro. Sabor: salino. Cheiro e sabor próprios. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade mínima de 06 meses.</i>			
69	150	KG	<b>SAL IODADO DE MESA</b> <i>Contendo sal de iodo por 01(um) kg de sal, de acordo com a legislação federal específica.</i>			



			<i>Livre de matéria terrosa, de parasitos, lavras e de detritos animais e vegetais. Aparência: cristais de granulação uniforme de acordo com o tipo. Cor: Branca. Cheiro: inodoro. Sabor: salino. Cheiro e sabor próprios. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade mínima de 06 meses.</i>			
70	10	FR	<b>SHOYO</b> , molho shoyo, ingrediente sal refinado, feijão soja, milho, açúcar cristal,, características adicionais conservador benzoato de sódio. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade mínima de 06 meses.			
71	50	KG	<b>SOJA</b> amarela, com proteína de no mínimo 35%, padrão normal de coloração, Safra: 2006/2007, Umidade: 14% máx, Matéria estranha: 2% máx, Outras cores: 2% ,Grãos danificados calor: 0,5% máx, Grãos danificados Total: 3% máx, Óleo: 18,5% mín, Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade mínima de 06 meses.			
72	440	UN	<b>SORVETE NAPOLITANO</b> pasteurizado, cremoso, validade até 24 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima na data de entrega de 6 meses pote contendo no mínimo			



			<i>1.5 litro (um litro e meio)</i>			
73	700	FR	<b>SUCO DE CAJU</b> natural, s/ açúcar c/ mínimo de 50% de polpa em garrafa de 500ml			
74	300	FR	<b>SUCO DE GOIABA</b> natural, s/ açúcar c/ mínimo de 50% de polpa em garrafa de 500ml			
75	200	FR	<b>SUCO DE LARANJA</b> natural, s/ açúcar c/ mínimo de 50% de polpa em garrafa de 500ml.			
76	200	FR	<b>SUCO DE MARACUJÁ</b> natural, s/ açúcar c/ mínimo de 50% de polpa em garrafa de 500ml.			
77	100	FR	<b>SUCO DE UVA</b> natural, s/ açúcar c/ mínimo de 50% de polpa em garrafa de 500ml.			
78	50	KG	<b>TEMPERO COMPLETO 1KG</b> contendo alho, sal ,sem pimenta. Valor nutricional em 5g: 1g de carboidrato, máximo de 5mg colesterol, 1685mg de sódio - Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade mínima de 06 meses.			
79	100	KG	<b>TRIGO COM FERMENTO,</b> fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.			
80	300	KG	<b>TRIGO SEM FERMENTO</b>			





			<i>fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</i>			
81	10	PCTE	<b>UVA PASSA</b> <i>seca, produzidas com frutas maduras, sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas, detritos animais e vegetais. 500g</i>			
82	30	FR	<b>VINAGRE DE MAÇÃ,</b> <i>acondicionado em frasco de polietileno, integro, atóxico, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Frasco de 750 ml. Validade mínima de 06 meses</i>			
83	50	PCTE	<b>GRÃO DE BICO 500G</b> <i>grão de bico, constituído de grãos maduros, secos, tamanho e coloração uniformes (cor creme), sem manchas, teor máximo de impureza de 2%, isento de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Validade mínima 06 meses.</i>			
84	500	KG	<b>ABACAXI TIPO A,</b> <i>tipo A graúdo, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores,</i>			



			<i>sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002</i>			
85	150	KG	<b>ALHO</b> , em réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidados, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.			
86	200	KG	<b>BANANA MAÇÃ</b> , tipo A em pencas, de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme em condições adequadas para o consumo imediato, bem desenvolvidas, com polpas intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de fertilizantes, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.			
87	50	KG	<b>BATATA DOCE</b> <i>lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, em rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas,</i>			



			<i>machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.</i>			
88	500	KG	<b>BATATA FIUZA</b> <i>lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, em rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.</i>			
89	1000	KG	<b>BATATA INGLESA</b> <i>beneficiada lisa Especial: lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, em rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes.</i>			



			<i>Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.</i>			
90	100	KG	<b>BRÓCOLIS</b> fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002			
91	30	KG	<b>CEBOLA</b> lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.			
92	800	KG	<b>CENOURA</b> lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas,			



			<i>machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.</i>			
93	400	KG	<b>CHUCHU</b> , fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.			
94	30	Mç	<b>COUVE MANTEIGA</b> , fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.			
95	100	KG	<b>INHAME'</b> lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas,			





			<i>machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.</i>			
96	300	KG	<b>LARANJA'</b> tipo A, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.			
97	200	KG	<b>LIMÃO ROSA,</b> tipo A com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De			



			<i>colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.</i>			
98	2000	KG	<b>MAÇÃ NACIONAL</b> , tipo A, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.			
99	750	KG	<b>MAMÃO PAPAIA</b> , tipo A, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009,			



			<i>de 12 de novembro de 2002.</i>			
100	200	KG	<b>MAMÃO FORMOSA</b> tipo A, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.			
101	30	KG	<b>MANGA ROSA</b> , de caráter extra, fresca, firme, cm coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual n 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO n 009, de 12 de novembro de 2002.			
102	200	KG	<b>MARACUJÁ</b> , azedo, padrão médio e uniforme, maduro, de primeira qualidade tipo A com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes, com características			



			<i>que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.</i>			
103	100	KG	<b>MELANCIA'</b> tipo A com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.			
104	150	KG	<b>MELÃO AMARELO</b> tipo A com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.			
105	500	KG	<b>MEXERICA</b> , tipo A, com grau			



			de maturação tal que permita suportar o transporte, manipulação e conservação adequada para consumo imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme, não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ou ferrugens, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizante. De colheita recente. <i>com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.</i>			
106	300	KG	<b>MORANGA</b> <i>separado por tamanho e categoria, média, categoria extra, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, rachadas, danos mecânicos, podridão seca, murchas injúrias por pragas ou doenças)</i>			
107	200	KG	<b>PEPINO'</b> <i>fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.</i>			
108	100	KG	<b>PÊRA ESTRANGEIRA</b> <i>tipo A, fresca de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com</i>			





			<i>formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa intacta e firme. Livre de resíduos de fertilizantes, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.</i>			
109	50	KG	<b>PIMENTA GODÊ</b> fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.			
110	80	KG	<b>PIMENTÃO VERMELHO</b> fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.			
111	200	KG	<b>TOMATE'</b> tipo extra A fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não apresentando manchas,			



			<i>machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade&gt; Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.</i>			
112	100	KG	<b>UVA VERDE</b> , tipo A, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.			
113	100	KG	<b>UVA ITÁLIA</b> , tipo A, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com			



			<i>características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.</i>			
114	150	DZ	<b>OVOS BRANCOS'</b> <i>ovos de galinha "tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro no Ministério da Agricultura, SIF, CISPOA. Prazo de validade mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega.</i>			
115	80	KG	<b>BACON A GRANEL</b> <i>defumado de primeira qualidade, em 180 kg mantas, limpo, pouca gordura, pesando em média 4,5 kg cada peça, resfriadas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura, acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Com identificação do SIF ou Equivalente.</i>			
116	400	KG	<b>CARNE BOVINA- ACÉM MOÍDO</b> <i>congelada, e no máximo 10% de gordura com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com embalagem plástica a vácuo original, pesando 05 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa nº304 de 22/04/96 e nº145 de</i>			



			<i>22/04/98, da resolução da anvisa nº105 de 19/05/99 e da lei municipal /vigilância sanitária. Com identificação do SIF ou Equivalente.</i>			
117	400	KG	<b>CARNE BOVINA- PATINHO EM CUBOS</b> <i>congelada, e no máximo 10% de gordura com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com embalagem plástica a vácuo original, pesando 05 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa nº304 de 22/04/96 e nº145 de 22/04/98, da resolução da anvisa nº105 de 19/05/99 e da lei municipal /vigilância sanitária. Com identificação do SIF ou Equivalente.</i>			
118	400	KG	<b>CARNE BOVINA- CUPIM EM CUBOS</b> <i>congelada, e no máximo 10% de gordura com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com embalagem plástica a vácuo original, pesando 05 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa nº304 de 22/04/96 e nº145 de 22/04/98, da resolução da anvisa nº105 de 19/05/99 e da lei municipal /vigilância sanitária. Com identificação do SIF ou Equivalente.</i>			
119	400	KG	<b>CARNE BOVINA- MÚSCULOS EM CUBOS,</b> <i>congelada, e no máximo 10% de gordura com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com embalagem</i>			



			<p><i>plástica a vácuo original, pesando 05 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa nº304 de 22/04/96 e nº145 de 22/04/98, da resolução da anvisa nº105 de 19/05/99 e da lei municipal /vigilância sanitária. Com identificação do SIF ou Equivalente.</i></p>			
120	400	KG	<p><b>CARNE BOVINA- PALETA EM CUBOS</b> <i>fresca, refrigerada, de abate recente, desossada e limpa (máximo 3% d sebo e gordura - limpeza). Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa, contendo 5 kg de peso líquido. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Deverá ser entregue refrigerada. Referir marca na proposta. Com identificação do SIF ou Equivalente.</i></p>			
121	50	KG	<p><b>CARNE SECA</b> <i>Preparado com Carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades , parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos , limpos , não violados, resistentes, que garantam a</i></p>			





			<i>integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pcte 1 kg</i>			
122	200	KG	<b>CARNE SUÍNA- PERNIL EM CUBOS</b> <i>congelada, e no máximo 10% de gordura com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com embalagem plástica a vácuo original, pesando 05 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa nº304 de 22/04/96 e nº145 de 22/04/98, da resolução da anvisa nº105 de 19/05/99 e da lei municipal /vigilância sanitária. Com identificação do SIF ou Equivalente.</i>			
123	400	KG	<b>CARNE SUÍNA- LOMBO EM CUBOS</b> <i>congelada, e no máximo 10% de gordura com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com embalagem plástica a vácuo original, pesando 05 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa nº304 de 22/04/96 e nº145 de 22/04/98, da resolução da anvisa nº105 de 19/05/99 e da lei</i>			



			<i>municipal /vigilância sanitária. Com identificação do SIF ou Equivalente.</i>			
124	300	KG	<b>FILÉ DE MERLUZA SEM ESPINHO CONGELADO</b> <i>de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifés de 120g em média, congelados a 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.</i>			
125	200	KG	<b>LINGUIÇA CALABREZA A GRANEL</b> <i>resfriada e inspecionada, devidamente acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF ou Equivalente.</i>			
126	200	KG	<b>LINGUIÇA DE FRANGO,</b> <i>resfriada e inspecionada, devidamente acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. 5 kg. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do</i>			



			<i>matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF ou Equivalente.</i>			
127	600	KG	<b>PEITO DE FRANGO DESOSSADO</b> <i>fresca, refrigerada, de abate recente. Devidamente acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Deverá constar em embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Deverá ser entregue congelado. Referir marca na proposta. Com identificação do SIF ou Equivalente.</i>			
128	80	KG	<b>PRESUNTO</b> <i>temperatura do produto deverá estar com até 10°C. Devidamente acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Deverá ser entregue refrigerada. Referir marca na proposta.</i>			
129	60	KG	<b>SALAME FATIADO,</b> <i>fatiada tipo bolonha, temperatura do produto deverá estar com até 10°C. Devidamente</i>			



			<i>acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Deverá ser entregue refrigerada. Referir marca na proposta.</i>			
130	200	KG	<b>SALSICHA</b> tipo hot-dog, composta carnes, toucinho e condimentos, <i>perfeitamente triturados e misturados, embutido em tripas finas de suínos novos, de ovinos e caprinos ou em plástico apropriado, cozido e ligeiramente defumado ou não. Será tolerada a adição de pequena quantidade de água. A salsicha poderá conter no máximo 2% de amido. Cada unidade deverá pesar 30 gramas. Fresca, congelada. Devidamente acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF ou Equivalente.</i>			
131	150	LTA	<b>SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL</b> <i>produto preparado, contendo por líquido de cobertura, azeite de oliva ou óleo comestível. Com</i>			



			<i>prazo de validade de no mínimo 12 meses, as latas não devem apresentar ferrugem e/ou estarem amassadas. LATA DE 250g.</i>			
132	100	LTA	<b>ATUM EM ÓLEO COMESTÍVEL</b> <i>produto preparado com pescado limpo, eviscerado sólido ou ralado, cozido ou curado, isento de espinhas, peles e tendões, contendo por líquido de cobertura, azeite de oliva ou óleo comestível - lata com no mínimo 170 g. com prazo de validade de no mínimo 12 meses, as latas não devem apresentar ferrugem e/ou estarem amassadas.</i>			
133	6000	UN	<b>IOGURTE A GRANEL, SABORES VARIADOS</b> <i>porção de 200ml, leite desnatado e / ou leite desnatado reconstituído, soro de leite reconstituído, preparado de ameixa (água, polpa de ameixa, fosfato tricálcico, lactato de cálcio, vitaminas a e d, amido modificado, aromatizante, acidulante ácido cítrico, corante natural caramelo, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio, sucralose, aspartame, acessulfame potássio, conservador sorbato de potássio, espessantes goma xantana e goma guar), amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. Contém fenilalanina. contém glúten. Pode conter traços de castanha de caju.</i>			
134	5000	L	<b>LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO SAQUINHO DE 1L</b> <i>homogêneo, branco leitoso, acondicionado em embalagem individual plástica de 1 litro, original de fábrica, Registro no</i>			





			<i>Ministério da Agricultura - SIF, ingrediente, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem, com validade de no mínimo 2 dias contados da data da entrega.</i>			
135	200	L	<b>LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO UHT CAIXA DE 1L</b> <i>homogêneo, branco leitoso, acondicionado em embalagem individual plástica de 1 litro, original de fábrica, Registro no Ministério da Agricultura - SIF, ingrediente, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem, com validade de no mínimo 5 meses contados da data da entrega.</i>			
136	100	KG	<b>MUSSARELA,</b> <i>livre de sujidades, parasitas, larvas e de detritos animais e vegetais com registro no SIF ou SISF, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máx. 58%p/p e lipídio de leite mín. 28%p/p. Validade mínima de 06 meses.</i>			
137	50	KG	<b>QUEIJO CURADO,</b> <i>Livre de sujidades, parasitas, larvas e de detritos animais e vegetais. Com registro no SIF ou SISF, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máx. 58%p/p e lipídio de leite mín. 28%p/p. Validade mínima de 06 meses</i>			
138	30	SCH	<b>REQUEIJÃO,</b> <i>produto pastoso</i>			



			<i>de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofo, bolores ou substâncias estranhas; acondicionado em embalagem resistente de polietileno, embalagem contendo 1kg; embalagem com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 50 (cinquenta) dias, a contar da data de entrega.</i>			
139	150	KG	<b>BISCOITO DE POLVILHO</b> , deve ser produzido a partir de matérias primas sãs e limpas. aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. cor, cheiro e sabor próprios. serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza			
140	200	KG	<b>BOLACHAS VARIADAS</b> , 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 e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço - embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão. Caixa com 1,5 Kg. Validade mínima de 06 meses			
141	200	KG	<b>BOLO TRADICIONAL</b> , sabores diversos, bem acondicionado, com uniformidade no assado aroma e sabor típicos,			



			<i>casca dourada na parte superior e laterais, e miolo fofo.</i>			
142	300	PCTE	<b>PÃO DE FORMA</b> , <i>fatiado acondicionado em pacote. Embalagem contendo dados de identificação, data de fabricação e validade do produto, número do lote e registro no Ministério da Agricultura. Pacote de 500 gramas.</i>			
143	150	KG	<b>PÃO DE QUEIJO</b> <i>pesando (50 gramas), composto de polvilho, ovos, sal, leite e queijo, entre outros componentes necessários para produção.</i>			
144	500	KG	<b>PÃO DOCE</b> , <i>bem acondicionado, com uniformidade no assado, aroma e sabor típico, sem presença de incisão na massa, casca dourada na parte superior, miolo de textura macia branco aveludado e elástico.</i>			
145	500	KG	<b>PÃO FRANCÊS</b> , <i>bem acondicionado, com uniformidade no assado, aroma e sabor típico, casca dourada na parte superior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, crocante, sem presença de incisão na massa, com miolo consistente de cor creme com cavidades irregulares e textura macia. por kg</i>			
146	300	KG	<b>ROSCA</b> <i>bem acondicionado, com uniformidade no assado, aroma e sabor típico, com espessura aproximada de 2 a 3cm, sem presença de incisão na massa, com miolo consistente de cor creme com cavidades irregulares e textura macia.</i>			
147	60	KG	<b>COXINHA DE FRANGO</b> <i>coxinha com recheio de frango</i>			
148	60	KG	<b>ESFIRRA DE CARNE TIPO COQUETEL</b>			
149	60	KG	<b>EMPADA RECHEADA</b> <i>diversos tipos de recheio</i>			



PREFEITURA MUNICIPAL DE LUMINÁRIAS  
ESTADO DE MINAS GERAIS



150	50	KG	<b>BOLO RECHEADO E CONFEITADO</b>			
151	60	KG	<b>BOLINHO DE QUEJO COM MILHO VERDE</b>			
152	50	KG	<b>CASADINHO DOCE DE LEITE</b>			
153	60	KG	<b>CIGARRETE DE PRESUNTO E QUEIJO</b>			
154	60	KG	<b>PASTEL FRITO RECHEADO,</b> <i>diversos sabores</i>			
155	30	KG	<b>CROISSANT DE FRANGO E PIZZA</b>			

Prazo de validade da proposta: \_\_\_\_\_ meses (prazo mínimo: 3 meses).

**TOTAL GERAL POR EXTENSO:**

**DECLARO** que na presente proposta encontram-se incluídos todos os tributos, encargos sociais, despesas com transporte/fretes até o Município de Luminárias/MG e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o objeto da presente Licitação.

**Local/Data:**

\_\_\_\_\_  
**Nome da empresa  
representante**



ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PREENCHIMENTO DOS REQUISITOS DO  
EDITAL

**Processo de Licitação N° 36 /2017**

**Pregão N.º 012/2017**

**Registro de preços**

A empresa \_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/CGC/MF sob o n.º \_\_\_\_\_, com sede na rua/avenida/prça \_\_\_\_\_, n.º \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ (bairro), na cidade de \_\_\_\_\_, no Estado de \_\_\_\_\_, por seu representante legal, o(a) sr.(a) \_\_\_\_\_, inscrito(a) no CPF/MF sob o n.º \_\_\_\_\_, **DECLARA** que preenche plenamente os requisitos de habilitação estabelecidos ato convocatório do processo licitatório supra epigrafado.

Por ser verdade, firma a presente declaração.

Local e data.

**Local/Data:**

\_\_\_\_\_  
**Nome da empresa  
representante**

**(Apresentar Fora dos Envelopes)**



ANEXO VI  
MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° \_\_\_\_/2017

**Processo de Licitação N° 36 /2017**

**Pregão N.º 012/2017**

**Registro de preços**

**CLÁUSULA PRIMEIRA: DAS PARTES:**

**1.1. CONTRATANTE-** Município de Luminárias, com sede na Rua Coronel Francisco Diniz, 172, Centro, CEP 37.240-000, nesta cidade, inscrito no CNPJ sob o n° 18.244.301/0001-26, neste ato representado pelo Prefeito Municipal **Hudson Salvador Vilela**, brasileiro, casado, empresário, portador da Carteira de Identidade n° MG – 13.688.073, inscrito no CPF sob o n° 147.680.116-91, residente e domiciliado nesta cidade na Rua Praça dos Expedicionários, n° 216, Centro, Luminárias/MG.

**1.2.DETENTORA:**

**CLÁUSULA SEGUNDA- DO OBJETO:** Constitui objeto do presente instrumento o registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar dos alunos da rede municipal de ensino, conforme tabela abaixo:

Item	Descrição dos Produtos	Unidade	Quant.	Valor unitário	Valor total
------	------------------------	---------	--------	----------------	-------------

**CLÁUSULA TERCEIRA –DO VALOR**

3.1 - O Valor da presente contratação é de \_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_).

3.2-Os preços a serem pagos à DETENTORA serão os vigentes na data da ordem de fornecimento, independente da ordem da data de entrega do material;

3.3- Consideram-se incluídos no valor dos preços registrados quaisquer gastos ou despesas com mão-de-obra, transporte, tributos, ônus previdenciários e trabalhistas, seguros e outros encargos ou despesas incidentes desta contratação, inclusive entrega dos produtos no município CONTRATANTE.

**CLÁUSULA QUARTA - DO PRAZO DE ENTREGA E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

4.1- O objeto da presente licitação será solicitado conforme necessidade das Secretarias solicitantes, através de Ordem de Compras emitida pelo setor competente, podendo ser solicitadas pequenas quantidades, as quais deverão ser entregues na sede da Prefeitura Municipal.

**4.2-O prazo de entrega será:**

**- PARA PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, HORTIFRUTIGRANJEIROS, CARNES E FRIOS: ENTREGA DIÁRIA, OU DE DUAS A TRES VEZES POR SEMANA, CONFORME A NECESSIDADE DA SECRETARIA;**





**-PARA OS DEMAIS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: O PEDIDO DEVERÁ SER SOLICITADO COM NO MÍNIMO DE 24H DE ANTECEDÊNCIA E A ENTREGA DEVERÁ SER SEMANAL, OU CONFORME NECESSIDADE DA SECRETARIA.**

4.3-O prazo de validade dos produtos fornecidos deverá ser conforme especificado no modelo de proposta.

4.4-Os produtos serão conferidos no ato da entrega e qualquer irregularidade constatada implicará em:

a) Se disser respeito à qualidade, a Contratante poderá rejeitá-lo, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

b) Se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

Parágrafo único- Em todos os casos citados a substituição será imediata.

**C) DETERMINANTEMENTE, NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS QUE NÃO SEJA DA MARCA OFERTADA E NÃO ATENDA AS ESPECIFICAÇÕES E AS NECESSIDADES DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL.**

4.5-Eventuais atrasos na entrega dos produtos deverão ser justificados pela empresa adjudicatária, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste instrumento e na Ata.

4.6-O pagamento do objeto fornecido será efetuado em até 30 (trinta) dias, através de transferência bancária, mediante a comprovação do fornecimento e apresentação da Nota Fiscal ao setor competente, devidamente acompanhada dos documentos fiscais atualizados, sem o que não será liberado o pagamento.

4.7- Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

4.8-Nenhum pagamento será efetuado ao fornecedor enquanto pendente da liquidação de qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços.

4.9-Nos preços propostos estarão incluídos todos os tributos, encargos social e trabalhista, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente da detentora.

4.9-Da nota fiscal deverá constar o nº da conta corrente do licitante, banco, e nº da agência para fins de pagamento, que será realizado através de transferência bancária.

4.10A Prefeitura reserva-se no direito de não receber o objeto em desacordo com as especificações constantes deste instrumento convocatório. Caberá à empresa adjudicatária, no caso de defeitos ou imperfeições, substituir de imediato os produtos, no prazo a ser determinado por esta Prefeitura, sob pena de rescisão do Contrato, sem prejuízo das penalidades e sanções previstas neste instrumento convocatório, inclusive do disposto no §2º do art. 64 da Lei Federal 8.666/93.

#### **CLÁUSULA QUINTA — DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA**

5.1- Prestar serviços de qualidade, observando as especificações e obrigações exigidas no instrumento convocatório, na proposta e nesta de Ata, fornecendo produtos de boa qualidade e da mesma marca ofertada na proposta de preços.

5.2- respeitar o prazo e as condições de prestação de serviços de manutenção;



- 5.3— responsabilizar-se pelo fornecimento dos produtos, conforme especificação edital no prazo estipulado;
- 5.4— assumir, relativamente a seus prepostos, todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica, inclusive em caso de acidente de trabalho, ainda que verificados nas dependências da Administração;
- 5.5- cumprir integralmente todas as disposições desta Ata de Registro de Preços e do Edital de Licitação que a originou, incluindo todos os Anexos.
- 5.6— notificar o responsável pelo acompanhamento da presente Ata no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sobre qualquer irregularidade ou imprevisto detectados durante a execução dos serviços;
- 5.6- – comunicar toda e qualquer alteração de seus dados cadastrais, para a devida atualização;
- 5.7- – manter-se, durante toda a execução desta Ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

#### **CLÁUSULA SEXTA: DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO DE LUMINÁRIAS**

##### **6.1-São obrigações do MUNICÍPIO DE LUMINÁRIAS:**

**6.1.1** Efetuar o pagamento à contratada no prazo e forma estipulados neste instrumento, mediante a entrega de nota fiscal;

##### **CLÁUSULA SÉTIMA- DA EXECUÇÃO, FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO:**

- 7.1- Compete a Secretaria municipal de administração bem como a secretaria municipal de assistência social a fiscalização da execução do presente ajuste, podendo, em caso de atraso no fornecimento, exigir que a DETENTORA forneça os itens contratados, sob pena de aplicação das penalidades previstas nesse instrumento;
- 7.2- A exigência prevista no item anterior poderá ser realizada por ligação telefônica, mensagem eletrônica ou qualquer outro meio de comunicação em que seja possível a comprovação de contato com a DETENTORA;

#### **CLÁUSULA OITAVA: DO FATURAMENTO E DO PAGAMENTO DE FATURAS**

- 8.1- O faturamento será efetuado MENSALMENTE a cada período de 30 dias, em que serão juntadas todas as requisições de fornecimento daquele mês de referência;
- 8.2- Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o pagamento será realizado após a regularização, sendo que o prazo de pagamento será contado a partir da reapresentação dos documentos;
- 8.3 –Os valores expressos nesta Cláusula **NÃO** poderão ser reajustados, salvo motivos imperiosos e posteriores devidamente comprovados e aceitos pelo Contratante, observadas determinações da Lei n.º 8.666/93.
- 8.4- Para processar o pagamento, a DETENTORA deverá submeter á unidade requisitante a competente nota fiscal, acompanhada de cópia da nota de empenho.

8.4.1- Nas hipóteses em que a detentora deva preceder a ajuste de documentação necessária ao pagamento, o prazo será interrompido e iniciará novamente a partir da data em que se der a regularização;

8.4.2- As unidades requisitantes não estão autorizadas a receber produto diverso do licitado sob pena de responsabilidade de quem tiver dado causa ao fato.



**8.5-** Fica o **MUNICÍPIO DE LUMINÁRIAS** autorizado a rever as notas fiscais emitidas pela **DETENTORA**, podendo, com o objetivo de promover a regularização da situação, e sem prejuízo de outras medidas que julgar oportunas, deduzir, em fatura que for devida à **DETENTORA**, qualquer quantidade devidamente cobrada e/ou ressarcida.

**CLÁUSULA NONA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

9.1- Os recursos orçamentários necessários para a execução do presente Contrato são aqueles provenientes do orçamento do município com a fonte a ser adotada na ocasião da contratação.

<b>MANUTENÇÃO DE ATIVIDADE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR</b>
Dotação
(00198) 02.012.001.12-306-0124-2.041.3.3.90.30.00-100
(00198) 02.012.001.12-306-0124-2.041.3.3.90.30.00-144
(00198) 02.012.001.12-306-0124-2.041.3.3.90.30.00-147

**CLÁUSULA DÉCIMA - DA VIGÊNCIA:**

10.1- A presente ata de registro de preços vigorará pelo prazo de 12 meses, tendo como termo inicial a data de \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017 e como termo final a data de \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2018, quando se encerram todos os seus efeitos e fins.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO:**

11.1- A rescisão poderá ocorrer nos seguintes casos:

11.1.1- Determinada de forma unilateral e por ato motivado da Administração Municipal;

11.1.2- De forma amigável, mediante ajuste entre as partes,

11.1.3 Por decisão judicial.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

**12.1** As penalidades decorrentes da infração ao disposto no presente instrumento serão aplicadas de acordo com a natureza e a gravidade da falta cometida e os danos que dela provierem para o **MUNICÍPIO DE LUMINÁRIAS** ou sua população, sem prejuízo de quaisquer responsabilidades penais ou civis decorrentes de dolo ou culpa da **DETENTORA**.

**12.1.1** Ficam assegurados à **DETENTORA**, em qualquer caso, o devido processo legal e o exercício do direito de defesa.

**12.2** Pela inobservância de qualquer cláusula, condição ou obrigação constante deste ajuste, ou de dever originado de forma legal ou regulamentar pertinente, a **DETENTORA** ficará sujeita às seguintes sanções, a serem aplicadas pelo **MUNICÍPIO DE LUMINÁRIAS**, individual ou cumulativamente, a seu critério:

a) advertência escrita;

b) ressarcimento das despesas pagas pelo **MUNICÍPIO DE LUMINÁRIAS** a outro prestador em decorrência da negativa de atendimento da **DETENTORA**;

c) rescisão.



**12.3** A imposição de qualquer das sanções estipuladas nesta cláusula não elidirá o direito do **MUNICÍPIO DE LUMINÁRIAS** de exigir o ressarcimento integral pelas perdas e danos que o fato gerador da sanção acarretar para ele ou terceiro.

**12.4** O **MUNICÍPIO DE LUMINÁRIAS** poderá optar diretamente pela rescisão contratual e cobrança de perdas e danos resultantes do respectivo fato gerador, sem prejuízo das demais sanções previstas nesta cláusula.

**12.5** - Verificada a divergência entre a documentação comprobatória dos atendimentos e as faturas apresentadas pela **DETENTORA**, o **MUNICÍPIO DE LUMINÁRIAS** terá direito ao ressarcimento dos valores pagos indevidamente, corrigidos, sem prejuízo das demais sanções previstas nesta cláusula.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA- DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

13.1- A presente ata de registro poderá ser cancelada pela administração, assegurando o contraditório e a ampla defesa, quando a **DETENTORA**:

13.1.1- Descumprir as condições estabelecidas no presente instrumento ou normas legais aplicáveis à espécie;

13.1.2- Não firmar contratos de fornecimento ou deixar de retirar notas fiscais, nos prazos previstos;

13.1.3- Não aceitar reduzir os preços praticados na hipótese de este tornar-se superior aos praticados no mercado;

13.2- Sempre assegurado o contraditório e a ampla defesa, a presente ata também poderá ser cancelada por razões de interesse público;

13.3- a comunicação do cancelamento de preço registrado será feita pessoalmente, por meio digital, correspondência com aviso de recebimento ou qualquer meio idôneo de comunicação em que seja possível comprovar o recebimento da informação.

13.4- Esta ata de registro de preços poderá ser rescindida nas hipóteses de rescisão dos contratos em geral, com as consequências legalmente previstas.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA- DO FORO**

14.1-Fica eleito o foro da comarca de Lavras/MG, renunciado a qualquer outro, por mais privilegiado que possa ser, para dirimir quaisquer conflitos advindos do presente Ajuste.

E por estarem de acordo, assinam o presente instrumento em duas vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas que também assinam produzindo um só legal e jurídico efeito.

Prefeitura Municipal de Luminárias/MG, em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

**Hudson Salvador Vilela**  
Prefeito Municipal

DETENTORA

Testemunha 1

Testemunha 2

CPF:	CPF:
------	------