**PREGÃO (PRESENCIAL) N° 003/2019**

**EDITAL Nº 010/2019**

**PROCESSO N° 010/2019**

**TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM**

**OBJETO:** A presente licitação tem por objeto, o Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, conforme especificações constantes do Anexo I – Termo de Referência.

**DATA DA REALIZAÇÃO: 15/02/2019.**

**HORÁRIO DE INÍCIO: 09H00.**

**LOCAL DE REALIZAÇÃO DA SESSÃO**: **Sala da Comissão Permanente de Licitações**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Bairro Centro – Pirajuí – SP. A sessão será conduzida pelo Pregoeiro, com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do Processo n° 010/2019.

**ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES**: **Diretoria de Divisão de Compras e Licitações**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Bairro Centro – CEP 16.600-000 – Telefone (0XX14) 3572-8222 – E-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br.

O **SENHOR CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA, PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAJUÍ, ESTADO DE SÃO PAULO**, torna público que se acha aberta, neste Município de Pirajuí, licitação na modalidade **PREGÃO (PRESENCIAL)**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, objetivando o Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, conforme especificações constantes do Anexo I – Termo de Referência,que será regida pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, pelo Decreto Estadual nº 49.722, de 24 de junho de 2005, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei Estadual nº 6.544, de 22 de novembro de 1989, do Decreto Estadual nº 47.297, de 6 de novembro de 2002, do Decreto Estadual nº 47.945, de 16 de julho de 2003, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e seus anexos.

Integram este Edital os Anexos de I a VI.

**1 – PARTICIPAÇÃO**

**1.1** – **PARA OS ITENS NºS 1 AO 99 (COTA PRINCIPAL):** poderão participar deste Pregão empresas do ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação que atenderem às exigências de habilitação. **PARA OS ITENS NºS 100 AO 198 (COTA RESERVADA DE ATÉ 25%, EM CUMPRIMENTO AO INCISO III DO ARTIGO 48 DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006, E ALTERAÇÕES):** somente poderão participar deste Pregão microempresas e empresas de pequeno porte do ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação que atenderem às exigências de habilitação.

**1.2** – Além das vedações estabelecidas pelo artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/93, não será permitida a participação de empresas:

**a)** Estrangeiras que não funcionem no País;

**b)** Reunidas sob a forma de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

**c)** Impedidas e suspensas de licitar e/ou contratar nos termos do inciso III do artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, do artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02 e da Súmula n° 51 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo;

**d)** Impedidas de licitar e contratar nos termos do artigo 10 da Lei Federal nº 9.605/98 e impedidas de contratar para os fins estabelecidos pela Lei Estadual nº 10.218/99;

**e)** Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas.

**f)** Não consideradas microempresas ou empresas de pequeno porte nos termos da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14, (este subitem é aplicável somente para os licitantes que ofertarem propostas para os itens nºs 100 ao 198).

**2 – CREDENCIAMENTO**

**2.1** – Por ocasião da fase de credenciamento dos licitantes, deverá ser apresentado o que se segue:

**2.1.1** – Quanto aos representantes:

**a)** Tratando-se de **Representante Legal** (sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado), instrumento constitutivo da empresa registrado na Junta Comercial, ou tratando-se de sociedade simples, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

**b)** Tratando-se de **Procurador**, instrumento público de procuração ou instrumento particular do representante legal que o assina, do qual constem poderes específicos para formular ofertas e lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame. No caso de instrumento particular, o procurador deverá apresentar instrumento constitutivo da empresa na forma estipulada no subitem “a”;

**c)** O representante (legal ou procurador) da empresa interessada deverá identificar-se exibindo documento oficial que contenha foto;

**d)** O licitante que não contar com **representante** presente na sessão ou, ainda que presente, não puder praticar atos em seu nome por conta da apresentação de documentação defeituosa, ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de interpor recurso, ficando mantido, portanto, o preço apresentado na proposta escrita, que há de ser considerada para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço por item;

**e)** Encerrada a fase de credenciamento pelo Pregoeiro, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários;

**f)** Será admitido apenas **01 (um) representante** para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar apenas um licitante credenciado.

**2.1.2** – Quanto ao pleno atendimento aos requisitos de habilitação:

**Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação** e inexistência de qualquer fato impeditivo à participação, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo IV** deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes nº 01 (Proposta) e nº 02 (Habilitação).

**2.1.3** – Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte:

**Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte** visando ao exercício dos direitos previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/06, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo V** deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes nº 01 (Proposta) e nº 02 (Habilitação).

**3 – FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

A Proposta e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados separadamente, em dois envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa os seguintes dizeres:

|  |  |
| --- | --- |
| **DENOMINAÇÃO:**  **ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA**  **PREGÃO PRESENCIAL Nº 003/2019**  **PROCESSO Nº 010/2019** | **DENOMINAÇÃO:**  **ENVELOPE Nº 02 – HABILITAÇÃO**  **PREGÃO PRESENCIAL Nº 003/2019**  **PROCESSO Nº 010/2019** |

**4 – PROPOSTA**

**4.1 –** As propostas deverão ser enviadas por meio eletrônico disponível no endereço www.pirajui.sp.gov.br, desde a divulgação da íntegra do Edital no referido endereço eletrônico, até o dia e horário previstos no preâmbulo para a abertura da sessão pública.

**4.2 –** O **Anexo II** deverá ser utilizado para a apresentação da Proposta, datilografado ou impresso, em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas, sem cotações alternativas, datado e assinado pelo licitante ou seu representante legal.

**4.3 –** A proposta deverá conter as seguintes indicações:

**4.3.1 –** A denominação, endereço/CEP, e-mail, telefone, CNPJ do licitante e data;

**4.3.2 –** **Preços Unitários e Preços Totais dos Itens**,em algarismos, expressos em moeda corrente nacional, apurados à data de sua apresentação, incluindo, além do lucro, todas as despesas resultantes de impostos, taxas, tributos, fretes e demais encargos, assim como todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas com o integral fornecimento do objeto da presente licitação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária;

**a)** O preço ofertado deverá ser apresentado com precisão de duas casas decimais;

**4.3.3 –** Indicação de marca e procedência dos itens ofertados, em conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência – Anexo I deste Edital.

**4.4 –** As entregas deverão ocorrer em até 10 (dez) dias corridos, contados da data do recebimento da Autorização de Compras ou de Fornecimento, conforme o caso, pela **DETENTORA**, sendo que eventuais pedidos de prorrogação deverão ser protocolados, antes do vencimento do prazo de entrega, devidamente justificados pela **DETENTORA**, para serem submetidos à apreciação superior.

**4.5 –** O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias contados a partir da data de sua apresentação.

**4.6 –** O objeto ofertado deverá atender, sob as penas da lei, a todas as especificações exigidas no Termo de Referência – Anexo I deste Edital.

**4.7 –** Não serão admitidas cotações inferiores às quantidades previstas neste Edital.

**4.8 –** Não será obrigatória apresentação de proposta para todos os itens, podendo o licitante apresentar proposta somente para o item de seu interesse.

**5 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

O julgamento da Habilitação se processará após a fase de lances e negociação, mediante o **exame dos documentos a seguir relacionados**, os quais dizem respeito a:

**5.1 – HABILITAÇÃO JURÍDICA**:

**a)** Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual (ou cédula de identidade em se tratando de pessoa física não empresária);

**b)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, tratando-se de sociedade empresária;

**c)** Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedade empresária;

**d)** Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

**e)** Decreto de autorização, tratando-se de sociedade estrangeira no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedida pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

**5.2** – **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

**a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

**b)** Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativo à sede ou ao domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

**c)** Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive às contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;

**d)** Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual, da sede ou do domicílio do licitante, relativa aos tributos incidentes sobre o objeto desta licitação;

**e)** Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

**f)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeito de Negativa.

A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, porém, será obrigatória a apresentação durante a fase de habilitação dos documentos exigidos neste subitem, ainda que os mesmos veiculem restrições impeditivas à referida comprovação.

Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogáveis por igual período, a critério deste Município de Pirajuí, para a regularização da documentação, com emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa. A não regularização da documentação implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais, procedendo-se à convocação dos licitantes remanescentes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório.

**5.3** – **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

**a)** Certidão negativa de falência e concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

**b)** Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

**b.1)** Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

**5.4** – **OUTRAS COMPROVAÇÕES**

Declarações subscritas por representante legal do licitante, elaboradas em papel timbrado, conforme modelo mostrado no Anexo VI deste Edital, atestando que:

**a)** Nos termos do inciso V do artigo 27 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações, a empresa encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal;

**b)** A empresa atende às normas relativas à saúde e segurança no Trabalho, para os fins estabelecidos pelo parágrafo único do artigo 117 da Constituição do Estado de São Paulo;

**c)** A empresa não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, cujos termos declara conhecer na íntegra;

**d)** Para o caso de empresas em recuperação judicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;

**e)** Para o caso de empresas em recuperação extrajudicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar comprovação documental de que as obrigações do plano de recuperação extrajudicial estão sendo cumpridas.

**5.5 – DISPOSIÇÕES GERAIS**

**5.5.1 –** Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, este Município de Pirajuí aceitará como válidas as expedidas até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

**5.5.2 –** Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

**a)** Caso o licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, seja **DETENTOR** da Ata de Registro de Preços, deverá apresentar toda documentação de habilitação de ambos os estabelecimentos.

**6 – DA SESSÃO PÚBLICA E DO JULGAMENTO**

**6.1** – No dia e horário previstos neste Edital, o Pregoeiro dará início à sessão pública, iniciando-se pela fase de credenciamento dos licitantes interessados em participar deste certame, ocasião em que serão apresentados os documentos indicados no item 2.1.

**6.2** – Encerrada a fase de credenciamento, os licitantes entregarão ao Pregoeiro os **Envelopes nº 01** e **nº 02**, contendo, cada qual, separadamente, a Proposta de Preços e a Documentação de Habilitação.

**6.3** – O julgamento será feito pelo critério de **menor preço por item**, observadas as especificações técnicas e parâmetros mínimos definidos neste Edital.

**6.3.1** – Havendo divergência entre os valores, prevalecerá o **preço total por item por extenso** e as correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

**6.4** – A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

**6.4.1 –** Sendo **desclassificadas** as propostas:

**a)** Cujo objeto não atenda às especificações, aos prazos e às condições fixadas neste Edital;

**b)** Que apresentem preço baseado em proposta dos demais licitantes;

**c)** Que contiverem cotação de objeto diverso daquele constante neste Edital;

**f)** Do licitante não considerado, nos termos da lei, microempresa ou empresa de pequeno porte (esta alínea é aplicável para os itens nºs 100 ao 198).

**6.4.2 –** A desclassificação se dará por decisão motivada do Pregoeiro.

**6.5** – Na hipótese de desclassificação de todas as propostas, o Pregoeiro dará por encerrado o certame, lavrando-se ata a respeito.

**6.6** – As propostas classificadas serão selecionadas para a **etapa de lances**, com observância dos seguintes critérios:

**6.6.1** – Seleção da proposta de menor preço por item e das demais com preços até **10%** (dez por cento) superiores àquela;

**6.6.2** – Não havendo pelo menos **três** propostas nas condições definidas no item anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de **três**. No caso de empate das propostas, serão admitidas todas estas, independentemente do número de licitantes;

**6.6.3** – O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma verbal e seqüencial, a partir do autor da proposta de maior preço e, os demais, em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de **sorteio** no caso de empate de preços;

**a)** O licitante sorteado em primeiro lugar escolherá a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

**6.7 –** Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, ou em valores distintos e decrescentes inferiores ao do último valor apresentado pelo próprio licitante ofertante, observadas, em ambos os casos, a redução mínima, de 0,75% (zero vírgula setenta e cinco por cento) do menor preço por item, que integra este Edital como Anexo I, aplicáveis, inclusive, em relação ao primeiro lance formulado, prevalecendo o primeiro lance recebido quando ocorrerem 02 (dois) ou mais lances do mesmo valor;

**6.7.1 –** A aplicação do valor de redução mínima entre os lances incidirá sobre o preço unitário.

**6.7.2** – A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

**6.8 –** Se houver **empate**, será assegurado o **exercício do direito de preferência às microempresas e empresas de pequeno porte**, nos seguintes termos:

**6.8.1 –** Entende-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;

**6.8.2 –** A microempresa ou empresa de pequeno porte cuja proposta for mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da fase de lances, situação em que sua proposta será declarada a melhor oferta;

**a)** Para tanto, será convocada para exercer seu direito de preferência e apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, a contar da convocação do Pregoeiro, sob pena de preclusão;

**b)** Se houver equivalência dos valores das propostas apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 6.8.1 será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta;

**b.1)** Entende-se por equivalência dos valores das propostas as que apresentarem igual valor, respeitada a ordem de classificação.

**6.8.3 –** O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

**6.8.4 –** Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, retomar-se-ão, em sessão pública, os procedimentos relativos à licitação, nos termos do disposto no artigo 4º, inciso XXIII, da Lei nº 10.520/02, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte cujas propostas se encontrem no intervalo estabelecido no subitem **6.8.1**;

**a)** Não configurada a hipótese prevista neste subitem, será declarada a melhor oferta aquela proposta originalmente vencedora da fase de lances

**6.9** – Após a fase de lances serão **classificadas**, na **ordem crescente dos valores**, as propostas não selecionadas por conta da regra disposta no item 6.6.1, e aquelas selecionadas para a etapa de lances, considerando-se para estas, o último preço ofertado.

**6.10** – Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades legais cabíveis.

**6.11** – O Pregoeiro poderá **negociar** com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.

**6.12** – Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a **aceitabilidade do menor preço por item**, decidindo motivadamente a respeito;

**6.13** – Considerada aceitável a oferta de menor preço por item, no momento oportuno, a critério do Pregoeiro, será verificado o atendimento do licitante às condições habilitatórias estipuladas neste Edital;

**6.14** – Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação efetivamente entregues, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, sendo vedada a apresentação de documentos novos.

**6.15** – A verificação será certificada pelo Pregoeiro, anexando aos autos documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

**6.16** – Este Município de Pirajuí não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, o licitante será inabilitado.

**6.17** – Constatado o atendimento pleno aos requisitos de habilitação previstos neste Edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor.

**6.18** – Se a oferta de menor preço por item não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, podendo negociar com os respectivos autores, até a apuração de uma proposta que, verificada sua aceitabilidade e a habilitação do licitante, será declarada vencedora.

**6.19** – Da sessão será lavrada ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes.

**6.20** – O Pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas, da documentação, e declarações apresentadas, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

**6.21** – Havendo redução do valor inicialmente ofertado decorrente de lances e/ou negociação, a licitante vencedora deverá protocolar na **Diretoria de Divisão de Compras e Licitações**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Bairro Centro – CEP 16.600-000 – Pirajuí – SP, aos cuidados da Comissão de Licitações, até o segundo dia útil seguinte contado da data de adjudicação do objeto, os novos preços unitários e totais para a aquisição, nos moldes do Anexo II deste Edital, respeitada a proporção de redução dos preços;

**6.21.1** – Se a licitante vencedora do certame deixar de cumprir a obrigação estabelecida neste subitem 6.21, no prazo ali mesmo assinalado, os preços unitários finais válidos para a contratação serão apurados por este Município de Pirajuí, com a aplicação do percentual que retrate a redução obtida entre o valor total oferecido na proposta inicial e o valor total final obtido no certame, indistintamente, sobre cada um dos preços unitários ofertados na referida proposta.

**7 – DA FASE DE HABILITAÇÃO**

**7.1 –** Na fase de habilitação:

**a)** O Pregoeiro verificará os documentos indicados no Item 5 – **DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO** deste Edital;

**b)** Caso os documentos constantes não atendam aos requisitos estabelecidos no Item 5 deste Edital, o Pregoeiro verificará a possibilidade de suprir ou sanar eventuais omissões ou falhas, mediante consultas efetuadas por outros meios eletrônicos hábeis de informações;

**b.1)** Tal verificação será certificada pelo Pregoeiro na ata da sessão pública, devendo ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente certificada e justificada;

**c)** Este Município de Pirajuí não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos hábeis de informações no momento da verificação a que se refere à alínea “b”, ressalvada a indisponibilidade de seus próprios meios. Na hipótese de ocorrerem essas indisponibilidades e/ou não sendo supridas ou saneadas as eventuais omissões ou falhas na forma prevista na alínea “b”, o licitante será inabilitado, mediante decisão motivada;

**d)** Os documentos poderão ser apresentados em cópia simples, desde que acompanhados dos originais para que sejam autenticados por servidor da administração, ou por publicação em órgão da imprensa oficial;

**e)** A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura da Ata de Registro de Preços, porém, será obrigatória durante a fase de habilitação a apresentação dos documentos indicados no subitem 5.2, ainda que veiculem restrições impeditivas à referida comprovação;

**e.1)** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogáveis por igual período, a critério deste Município de Pirajuí, para a regularização da documentação com emissão de certidões negativas ou positivas com efeito de negativa;

**e.2)** A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem “e.1” implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório;

**f)** Constatado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos no Edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor do certame.

**7.2 –** Se o licitante desatender às exigências para a habilitação, o Pregoeiro, respeitada a ordem de classificação, examinará a oferta subsequente de menor preço por item, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

**8 – IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, RECURSO, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**8.1** – Até **02** (dois) **dias úteis anteriores** à data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá, solicitar esclarecimentos ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

**8.2** – Eventual impugnação deverá ser dirigida ao subscritor deste Edital e **protocolada** na Seção de Licitações;

**8.2.1 –** Admite-se impugnação por intermédio de e-mail ([licitacao@pirajui.sp.gov.br](mailto:licitacao@pirajui.sp.gov.br)), ficando a validade do procedimento condicionada à protocolização do original na **Diretoria de Divisão de Compras e Licitações**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Bairro Centro – CEP 16.600-000 – Pirajuí – SP – Telefone (0XX14) 3572-8222, no prazo de 48 horas de seu envio

**8.2.2** – Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização da sessão pública.

**8.3** – A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado este Edital, implicará na plena aceitação, por parte das interessadas, das condições nele estabelecidas.

**8.4** – Dos atos do Pregoeiro cabem recurso, devendo haver manifestação verbal imediata na própria sessão pública, com o devido registro em ata da síntese da motivação da sua intenção, abrindo-se então o prazo de **três dias** que começará a correr a partir do dia em que houver expediente neste Município de Pirajuí para a apresentação das razões, por meio de memoriais, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões, em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

**8.4.1** – Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro encaminhará os autos devidamente fundamentado à autoridade competente.

**8.4.2** – O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

**8.4.3** – Os recursos devem ser protocolados na **Diretoria de Divisão de Compras e Licitações**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Bairro Centro – CEP 16.600-000 – Pirajuí – SP, aos cuidados da Comissão de Licitações e dirigidos ao Prefeito Municipal.

**8.4.4** – Admite-se recursos por intermédio de e-mail ([licitacao@pirajui.sp.gov.br](mailto:licitacao@pirajui.sp.gov.br)), ficando a validade do procedimento condicionada à protocolização do original, na respectiva **Diretoria de Divisão de Compras e Licitações**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Bairro Centro – CEP 16.600-000 – Pirajuí – SP, no prazo de **48 horas**.

**8.5 –** Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente, no interesse público, adjudicará o objeto do certame ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

**8.6 –** A ausência de manifestação imediata e motivada pelo licitante na sessão pública importará na decadência do direito de recurso, na adjudicação do objeto do certame ao licitante vencedor e no encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

**9 – ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CONTRATAÇÕES**

**9.1 –** A Ata de Registro de Preços deverá registrar o(s) preço(s) e o(s) fornecedor(es), com observância da ordem de classificação, as quantidades e as condições que serão observadas nas futuras contratações.

**9.2 –** O prazo de validade do registro de preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da publicação da respectiva Ata.

**9.3 –** A Ata de Registro de Preços deverá ser assinada pelos eventuais beneficiários no prazo de 05 (cinco) dias corridos, a partir da convocação. O proponente que deixar de fazê-lo no prazo estabelecido, dela será excluído;

**9.3.1 –** Terão preços registrados tanto o licitante vencedor, quanto os demais que aceitaram fornecer aos preços unitários daquele, desde que devidamente habilitados, respeitadas as quantidades licitadas e a ordem de classificação do certame;

**9.3.2 –** Colhidas as assinaturas, este Município de Pirajuí providenciará a imediata publicação da Ata e, se for o caso, do ato que promover a sua exclusão.

**9.4 –** A existência de preços registrados não obriga este Município de Pirajuí a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

**9.5 –** Assegurados o contraditório e a ampla defesa, a empresa **DETENTORA** terá seu Registro de Preços cancelado quando:

**a)** Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

**b)** Recusar-se a assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo estabelecido por este Município de Pirajuí, sem justificativa aceitável;

**c)** Não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

**d)** For suspensa de licitar e/ou impedida de contratar nos termos do inciso III do artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, do artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02 e da Súmula nº 51 do Tribunal de Contas do Estado e São Paulo;

**e)** For impedida de licitar e contratar nos termos do artigo 10 da Lei Federal nº 9.605/98 e impedida de contratar para os fins estabelecidos pela Lei Estadual nº 10.218/99;

**f)** For declarada inidônea pelo Poder Público e não reabilitada.

**9.6 –** Independentemente das previsões retro indicadas, a **DETENTORA** poderá solicitar o cancelamento de seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha a comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

**9.7 –** A(s) **DETENTORA**(S) incluída(s) na Ata de Registro de Preços estará(ão) obrigada(s) a fornecer nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos anexos e na própria ata.

**9.8 –** Os pedidos de fornecimento ocorrerão de acordo com as necessidades deste Município de Pirajuí e por meio da emissão de Autorização de Compras ou de Fornecimento, conforme o caso, e a respectiva Nota de Empenho.

**a)** A **DETENTORA** deverá retirar o instrumento de compra no prazo de até 05 (cinco) dias corridos, contados da convocação;

**b)** A expedição da Autorização de Compras ou de Fornecimento fica condicionada a atualização, pela **DETENTORA**, de sua regularidade fiscal e trabalhista;

**c)** Se as certidões apresentadas para habilitação estiverem válidas a **DETENTORA** estará dispensada de atualizá-las.

**9.9 –** A **DETENTORA** que, convocada, recusar-se injustificadamente a retirar a Autorização de Compras ou de Fornecimento no prazo marcado, terá seu Registro de Preços cancelado, sendo-lhe aplicável a multa pela inexecução do ajuste.

**9.10 –** Constituem também condições para a celebração das contratações:

**a)** Somente no caso de empresa em situação de recuperação judicial: apresentação de cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;

**b)** Somente no caso de empresa em situação de recuperação extrajudicial: apresentação de comprovação documental de que as obrigações do plano de recuperação extrajudicial estão sendo cumpridas

**10 – DAS HIPÓTESES DE RETOMADA DA SESSÃO PÚBLICA**

**10.1 –** Serão convocados os demais licitantes classificados para participar de nova sessão pública do Pregão com vistas à celebração da contratação, quando a(s) **DETENTORA**(S):

**a)** Se recusar(em) a assinar a Ata de Registro de Preços ou quando convocada(s) à assinatura, dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar(em) comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, ou não atender(em) a todas as condições para a celebração da contratação;

**b)** No caso de microempresa(s) e/ou empresa(s) de pequeno porte declarada(s) vencedora(s) com irregularidade fiscal e/ou trabalhista, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e alterações, deixar(em) de apresentar a documentação de regularidade fiscal e trabalhista para fins de assinatura da Ata de Registro de Preços.

**10.2 –** A nova sessão será realizada em prazo, não inferior a 03 (três) dias úteis, contados da divulgação do aviso.

**10.3 –** A divulgação do aviso ocorrerá por publicação no Diário Oficial do Município de Pirajuí e no endereço eletrônico www.pirajui.sp.gov.br.

**10.4 –** Na sessão, respeitada a ordem de classificação, passar-se-á diretamente à fase de negociação.

**11 – CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E RECEBIMENTO**

**11.1 –** A **DETENTORA** obriga-se a fornecer o objeto desta licitação, conforme especificações e condições estabelecidas neste Edital, em seus anexos e na proposta apresentada, prevalecendo, no caso de divergência, as especificações e condições estabelecidas no Edital.

**11.2 –** Correrão por conta da **DETENTORA** as despesas para efetivo atendimento ao objeto licitado, tais como embalagens, seguro, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários e a entrega deverá ocorrer sem prejuízo dos serviços normais do Município de Pirajuí.

**11.3 –** As entregas deverão ocorrer em até 10 (dez) dias corridos, contados da data do recebimento da Autorização de Compras ou de Fornecimento, conforme o caso, pela **DETENTORA**, no endereço da Rua Quintino Bocaiúva nº 445 – Bairro Centro, na Cozinha Piloto Municipal.

**11.4 –** Os produtos entregues deverão ser novos e acondicionados em suas embalagens originais.

**11.5 –** Eventuais pedidos de prorrogação deverão ser protocolados, antes do vencimento do prazo de entrega, devidamente justificados pela **DETENTORA**, para serem submetidos à apreciação superior.

**11.6 –** Constatadas irregularidades no objeto, este Município de Pirajuí, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

**11.6.1 –** Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do Termo de Referência – Anexo I do Edital, com determinação de sua substituição/correção;

**11.6.2 –** Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades ou de partes.

**11.7 –** As irregularidades deverão ser sanadas pela **DETENTORA**, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis da data de recebimento por ela da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente ofertado.

**11.8 –** O Termo de Recebimento será expedido em até 05 (cinco) dias contados da data de entrega dos produtos, caso não haja qualquer irregularidade.

**11.9 –** O recebimento não exime a **DETENTORA** de sua responsabilidade, na forma da lei, pela qualidade, correção e segurança dos produtos entregues.

**12 – FORMA DE PAGAMENTO**

**12.1 –** O pagamento será efetuado em 30 (trinta) dias corridos, após expedição do Termo de Recebimento, juntamente com a Nota Fiscal, em caso de conformidade com o Termo de Referência. O pagamento será efetuado pela **TESOURARIA** do Município de Pirajuí, através do Banco do Brasil S.A., em conta corrente da **DETENTORA**.

**12.1.1 –** Conforme legislação vigente, ficam obrigados a emitir Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, os contribuintes que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações destinadas à Administração Pública direta ou indireta.

**12.2 –** Não será iniciada a contagem de prazo, caso os documentos fiscais apresentados ou outros necessários à contratação contenham incorreções;

**12.2.1 –** A contagem do prazo para pagamento considerará dias corridos e terá início e encerramento em dias de expediente neste Município de Pirajuí.

**12.3 –** Para efeito de pagamento, a **DETENTORA** encaminhará os documentos de cobrança para o responsável pelo acompanhamento e recebimento.

**12.4 –** Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitada à **DETENTORA**, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada para o responsável pelo acompanhamento e recebimento no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

**12.4.1 –** Caso a **DETENTORA** não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

**12.5 –** No caso de a **DETENTORA** encontrar-se em situação de recuperação judicial, deverá apresentar declaração, relatório ou documento equivalente de seu administrador judicial, ou, se o administrador judicial for pessoa jurídica, do profissional responsável pela condução do processo, de que está cumprindo o plano de recuperação judicial.

**12.6 –** No caso de a **DETENTORA** encontrar-se em situação de recuperação extrajudicial, junto com os demais comprovantes, deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.

**13 – SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO**

**13.1 –** Ficará impedida de licitar e contratar, nos termos da Súmula n° 51 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, a pessoa física ou jurídica que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

**14 – DISPOSIÇÕES FINAIS**

**14.1** – As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre os licitantes, desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

**14.2** – O resultado deste Pregão e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos à publicação, serão divulgados no Diário Oficial do Município de Pirajuí e no endereço eletrônico www.pirajui.sp.gov.br.

**14.3** – Após a publicação da Ata de Registro de Preços, os envelopes contendo os documentos de habilitação, não abertos, ficarão à disposição para retirada, pelo prazo de 05 (cinco) dias, findo o qual serão inutilizados.

**14.4** – Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

**14.5** – Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o Foro da Comarca de Pirajuí, Estado de São Paulo.

**PIRAJUÍ, QUINTA-FEIRA, 31 DE JANEIRO DE 2019.**

**CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA**

**PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAJUÍ**

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 003/2019**

**1 – OBJETO:**

A presente licitação tem por objeto, o Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, conforme especificações constantes do Anexo I – Termo de Referência.

**2 – DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA**

**2.1 –** As entregas deverão ocorrer em até 10 (dez) dias corridos, contados da data do recebimento da Autorização de Compras ou de Fornecimento, conforme o caso, pela **DETENTORA**.

**2.1.1 –** Eventuais pedidos de prorrogação deverão ser protocolados, antes do vencimento do prazo de entrega, devidamente justificados pela **DETENTORA**, para serem submetidos à apreciação superior.

**2.2 –** Caberá a **DETENTORA**:

**2.2.1 –** Arcar com as despesas de carga e descarga e de frete referentes às entregas dos produtos, inclusive as decorrentes da devolução e reposição dos produtos recusados por não atenderem ao edital;

**2.2.2 –** Responder por quaisquer danos causados aos empregados ou a terceiros, oriundos de sua culpa ou dolo durante o fornecimento do objeto deste termo, os quais não serão excluídos ou reduzidos em decorrência do acompanhamento exercido por este Município de Pirajuí;

**2.2.3 –** Atender a toda a legislação vigente (no âmbito federal, estadual e municipal) durante o fornecimento do objeto deste instrumento.

**2.2.4 –** Disponibilizar pessoal suficiente e adequado para o desembarque e para a entrega dos produtos;

**2.2.5 –** Aceitar nas mesmas condições contratuais acréscimos ou supressões no objeto, nos termos do artigo 65, § 1°, da Lei Federal n° 8.666/1993, com suas posteriores alterações;

**2.2.6 –** Entregar os produtos nos exatos termos constantes no edital e na proposta ofertada, principalmente no tocante à unidade de fornecimento e à marca indicada durante o certame licitatório, sob pena de recusa de recebimento.

**2.2.7 –** Manter durante toda a execução contratual, compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se algum documento perder a validade.

**2.3 –** O objeto deverá ser entregue observando-se as seguintes condições:

**a)** Disponibilizar pessoal suficiente e adequado para o desembarque e para a entrega dos produtos.

**2.3.1 –** Local de entrega: Rua Quintino Bocaiúva nº 445 – Bairro Centro;

**2.3.2 –** Horário de recebimento: das 08h00 às 11h00 e das 13h00 às 17h00.

**3 – DO RECEBIMENTO:**

**3.1 –** O recebimento definitivo não exime a Contratada de sua responsabilidade, na forma da lei, pela qualidade, correção e segurança do objeto.

**3.2 –** Constatadas irregularidades no objeto, este Município de Pirajuí, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

**3.2.1 –** Rejeitá-lo, no todo ou em parte, se não corresponder às especificações deste Termo de Referência, determinando sua substituição;

**3.2.2 –** Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades ou de partes.

**3.3 –** As irregularidades deverão ser sanadas no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento pela **DETENTORA** da notificação, por escrito, mantido o preço inicialmente ofertado.

**4 –** **CÓDIGO, DISCRIMINAÇÃO, UNIDADE, QUANTIDADES E PREÇOS ESTIMADOS**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **CÓDIGO** | **DISCRIMINAÇÃO** | **UNIDADE** | **QUANTIDADE TOTAL\*** | **PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO (R$)** | **PREÇO**  **TOTAL ESTIMADO (R$)** |
| **COTA PRINCIPAL** | | | | | | |
| 1 | 005.060.001 | Açúcar Cristal de 1ª contendo no mínimo 99,3% de carboidratos por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais – embalagem 05 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 375 | R$ 11,58 | R$ 4.343,75 |
| 2 | 005.060.046 | Alecrim desidratado em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 8 | R$ 29,70 | R$ 237,60 |
| 3 | 005.060.002 | Amido de milho, produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5% p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p – embalagem 01 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 75 | R$ 4,68 | R$ 351,25 |
| 4 | 005.060.003 | Arroz agulhinha longo fino polido tipo 1, sem glútem, contendo no mínimo 90% de grão inteiros com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g contendo no mínimo 37g de carboidratos, 4g de proteínas e o de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento - embalagem 05 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 644 | R$ 14,93 | R$ 9.614,92 |
| 5 | 005.060.004 | Arroz beneficiado parborizado longo fino tipo 1. O produto deverá atender a Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Entende-se por arroz o grão “in natura”, proveniente da espécie Oryza sativa L.O produto deverá apresentar-se em bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. O teor de micotoxinas deverá obedecer ao limite estabelecido pela legislação vigente. Características sensoriais: aparência própria, cor característica, odor característico tanto cru como cozido, sabor característico – embalagem 05 Kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 623 | R$ 15,50 | R$ 9.654,43 |
| 6 | 005.060.047 | Barra de cereais. Contendo cereais, frutas e castanhas com cobertura de chocolate branco. Ingredientes básicos: flocos de aveia, flocos de trigo, flocos de centeio, flocos de cevada, flocos de arroz, flocos de milho, soro de leite, castanha de caju, castanha do Pará, amêndoa, amendoim, mamão, banana, maça, linhaça, gergelim, quinoa dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Não conter conservantes, corantes artificiais e gorduras trans. Embalagem em BOPP laminado contendo peso líquido de 25 gramas. Embalagem secundária em caixas com até 180 unidades de 25 gramas. Valores nutricionais em 25g: máximo de 110 calorias; mínimo de proteínas 2g; mínimo de carboidratos 10g; máximo de gorduras totais 4,5g; mínimo de fibra alimentar 1g. O vendedor do item deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico do fabricante, acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; cópia autenticada do comunicado de início de fabricação devidamente protocolado no órgão competente; original ou cópia autenticada do alvará sanitário do fabricante. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 15000 | R$ 1,13 | R$ 16.950,00 |
| 7 | 005.060.076 | Batata Palha batata frita processada; sabor natural, tipo palha, pesando 1kg composição básica gordura vegetal; sal refinado; sabor natural; com validade de 4 meses a partir da entrega; acondicionado em embalagem plástica, atóxica, flexível, termosselada, contendo 500g; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria cvs 06/99 de 10/03/99. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 75 | R$ 13,35 | R$ 1.001,50 |
| 8 | 005.061.001 | Bebida Láctea UHT Sabor Chocolate sem necessidade de conservação sob refrigeração, mantendo suas características inalteradas a temperatura ambiente por, no mínimo, 180 dias. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o Decreto nº 1.255/62, capítulo VI, artigo 689, do MAA, Portaria nº 146/96, do MAARA, Decreto 1.812/96, Portaria nº 451/97, da SVS/MS, Portaria 645/97, da SVS/MS, Portaria 540/97, da SVS/MS e Portaria 370/97, do MAA. Ingredientes: soro de leite pasteurizado ou soro de leite em pó reconstituído ou soro de leite concentrado reconstituído. Leite integral pasteurizado ou leite em pó reconstituído ou leite concentrado reconstituído, açúcar, cacau em pó, espessantes carragena, goma xantana, carboximetilcelulose, estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e aroma idêntico ao natural. Prazo de validade 05 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias. A embalagem primária do produto deverá ser asséptica tipo tetra brik base – Tetra Pak , fechada, com capacidade para 200 (duzentos) mililitros. A embalagem secundária do produto deverá ser: plástico Tipo skink. A embalagem terciária caixa de papelão com 27 unidades. Medidas (largura X comprimento X altura – mm) : Produto: 64X40X86; Caixa com 27 unidades: .200X390X90. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 7513 | R$ 1,33 | R$ 9.992,29 |
| 9 | 005.060.048 | Biscoito de polvilho integral, isento de glúten, formato tipo palito, embalado em sacos plásticos transparente resistentes, pesando 150-200 gramas. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). Ingredientes: polvilho azedo, óleo de palma, sucralose, ovo, farinha de arroz integral, beta glucano, água e sal. O produto deverá ser Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Em caso de fabricação própria deverão apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico e deverão estar de acordo com o PIQ estabelecido para o produto. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 825 | R$ 13,92 | R$ 11.479,88 |
| 10 | 005.060.005 | Biscoito doce tipo lanche, é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente da massa preparada com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (Vit. B9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal e outros ingredientes. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, deverá se apresentar embalados em porções individuais com peso entre 35 (trinta e cinco) gramas e 40 (quarenta) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 15000 | R$ 0,86 | R$ 12.825,00 |
| 11 | 005.060.007 | Biscoito salgado tipo lanche sem recheio é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (Vit. B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada,açúcar invertido, sal refinado, e outros ingedientes desde que mencionados e permitidos pela legislação vigente. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá se apresentar embalados em porções individuais com peso entre 26 gramas e 30 gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 14904 | R$ 1,19 | R$ 17.661,24 |
| 12 | 005.060.006 | Biscoito doce isento de ovo e lactose é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes, sem recheio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução rdc 175/2003 da ANVISA/ MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Resolução 04/88 do CNS/ MS, Resolução 12/78 da CNNPA/MS, Portaria 74/94 da Vigilância Sanitária/MS e Portaria 540/97 da SVS/MS. O biscoito doce isento de ovo e lactose deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e/ou com caracteres sensoriais anormais. Deverá se apresentar em pacotes com peso entre 400 (quatrocentos) e 500 (quinhentos) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 525 | R$ 4,28 | R$ 2.247,00 |
| 13 | 005.060.008 | Biscoito salgado isento de ovo e lactose é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes, sem recheio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução rdc 175/2003 da ANVISA/ MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Resolução 04/88 do CNS/MS, Resolução 12/78 da CNNPA/MS, Portaria 74/94 da Vigilância Sanitária/MS e Portaria 540/97 da SVS/MS. O biscoito salgado isento de ovo e lactose deverá ser fabricodo a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e/ou com caracteres sensoriais anormais. Deverá se apresentar em pacotes com peso entre 400 (quatrocentos) e 500 (quinhentos) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 375 | R$ 4,28 | R$ 1.605,00 |
| 14 | 005.060.050 | Bolo sabor baunilha com recheio sabor chocolate. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, recheio chocolate, ovo integral pasteurizado, gordura vegetal hidrogenada, leite integral, fécula de mandioca, margarina, açúcar invertido, umectante sorbitol, emulsificantes, estabilizantes, alfa amilase, sal, aromatizantes, fermento químico, ácido sórbico, conservantes e goma xantana. Validade mínima de 6 meses da data de fabricação. Embalagem em pacote aluminizado com 40 gramas. Embalagem secundária em caixas com 40 unidades. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 6000 | R$ 1,08 | R$ 6.480,00 |
| 15 | 005.062.005 | Café torrado e moído, embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 500 gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 75 | R$ 9,02 | R$ 676,75 |
| 16 | 005.060.009 | Caldo de carne para culinária, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido com resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 8 | R$ 6,39 | R$ 51,09 |
| 17 | 005.060.010 | Caldo de galinha para culinária, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido com resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 8 | R$ 6,39 | R$ 51,09 |
| 18 | 005.060.051 | Canela da China em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 4 | R$ 30,48 | R$ 121,90 |
| 19 | 005.060.077 | Canjica de milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem de 500g. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 68 | R$ 2,56 | R$ 173,74 |
| 20 | 005.060.011 | Chá de erva mate queimado, caixa com 250g, constituído de folhas novas, de espécies vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos para efusão, de cor verde aromatizada escura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Sem corantes artificiais. Com aparência de folhas claras, hastes secas. Validade mínima de 24 meses. Embalagem primaria: de caixa de papelão fino acondicionada internamente em saco de polietileno, atóxico, termossoldado, contendo peso líquido de 250g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. | CX. | 113 | R$ 9,13 | R$ 1.031,31 |
| 21 | 005.060.012 | Colorau (urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem plástica de 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. | PCT | 4 | R$ 5,15 | R$ 20,59 |
| 22 | 005.060.078 | Cravo da Índia em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. cinco) dias da data de entrega. | PCT | 4 | R$ 39,25 | R$ 157,00 |
| 23 | 005.060.039 | Creme de leite, gordura láctea – mínimo 35%, embalagem Tetra Rex (caixinha), 200 gr, 15 D, ambiente seco e arejado, pote de 200 gr. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | CX | 608 | R$ 2,85 | R$ 1.730,78 |
| 24 | 005.060.013 | Ervilha em lata, produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração. Composição centesimal aproximada de 5,2g de proteína, 0,5g de lipídios e 13g de carboidratos - embalagem 6X2,0 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 77 | R$ 26,91 | R$ 2.071,81 |
| 25 | 005.060.015 | Extrato de tomate simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 4X4,0 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 75 | R$ 103,79 | R$ 7.784,25 |
| 26 | 005.060.014 | Extrato de tomate simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 24X350g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 38 | R$ 62,16 | R$ 2.362,08 |
| 27 | 005.060.016 | Farinha de mandioca torrada, tipo biju, devendo obedecer a legislação vigente – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 15 | R$ 6,90 | R$ 103,50 |
| 28 | 005.060.017 | Farinha de milho amarela, produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado socado e peneirado, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderão estar úmidas ou rançosas, com umidade máxima de 14% p/p, com acidez máxima de 2% p/p, com no mínimo 6% p/p de proteína – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 23 | R$ 4,56 | R$ 104,88 |
| 29 | 005.060.018 | Farinha de trigo especial, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e sãos, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p – embalagem 10X1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 225 | R$ 2,98 | R$ 671,25 |
| 30 | 005.060.021 | Feijão carioca tipo 1, de primeira qualidade, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais e maduros, limpos e secos, na composição centesimal de 22g de proteína, 1,6g de lipídios, e 60,8g de carboidratos – embalagem 1 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 1800 | R$ 4,52 | R$ 8.136,00 |
| 31 | 005.060.020 | Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 250g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 30 | R$ 4,42 | R$ 132,50 |
| 32 | 005.060.052 | Flocos de Milho Açucarado. Ingredientes: milho, açúcar, sal, vitaminas A, B1, B2, B6, B12, C, Niacina, Ácido Fólico) e minerais (Ferro e Zinco), antioxidante (lecitina de soja). A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses da data de fabricação. Embalagem primária em sacos com 2 kg e secundária em caixas com até 10 kg. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 68 | R$ 18,90 | R$ 1.285,20 |
| 33 | 005.060.053 | Flocos de Milho Açucarado. Ingredientes: milho, açúcar, sal, vitaminas A, B1, B2, B6, B12, C, Niacina, Ácido Fólico) e minerais (Ferro e Zinco), antioxidante (lecitina de soja). A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses da data de fabricação. Embalagem primária individual com 30g. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 3000 | R$ 18,90 | R$ 56.700,00 |
| 34 | 005.060.022 | Fubá mimoso de milho, produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15% p/p, com acidez máxima de 5% p/p, com no mínimo 7% p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção - embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 135 | R$ 2,45 | R$ 330,75 |
| 35 | 005.060.054 | Geléia de Mocotó. Sabor natural. Embalagem tetra pack com 200 gramas. De primeira qualidade. Identificação do produto, marca do fabricante, prazo De validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a Legislação Vigente. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 225 | R$ 4,02 | R$ 904,50 |
| 36 | 006.060.003 | Leite condensado, composto de leite integral, açúcar e lactose (tradicional). De consistência cremosa e textura homogênea. Embalagem primária atóxica devidamente lacrada, tetra park (caixinha) 395g. E embalagem secundária apropriada, e suas condições deverão estar de acordo com as Instruções Normativas 68/06 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | CX | 405 | R$ 4,59 | R$ 1.860,30 |
| 37 | 005.060.079 | Leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, adicionado de lecitina de soja como emulsificante, e com a composição centesimal de 26g de proteína, 38g de carboidratos e 26g de lipídeos. Devendo ter boa solubilidade – embalagem 400g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 225 | R$ 10,75 | R$ 2.419,50 |
| 38 | 006.060.004 | Louro desidratado em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente Etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 8 | R$ 17,06 | R$ 136,48 |
| 39 | 005.060.024 | Macarrão de sêmola tipo retalho, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 5kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 165 | R$ 14,95 | R$ 2.466,75 |
| 40 | 005.060.025 | Macarrão com ovos tipo argolinha, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 38 | R$ 2,76 | R$ 104,75 |
| 41 | 005.060.026 | Macarrão com ovos tipo ave-maria, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 38 | R$ 3,02 | R$ 114,63 |
| 42 | 005.060.027 | Macarrão com ovos tipo cabelo de anjo, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 38 | R$ 5,20 | R$ 197,41 |
| 43 | 005.060.028 | Macarrão com ovos tipo letrinha, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 38 | R$ 3,53 | R$ 134,14 |
| 44 | 005.060.029 | Macarrão com ovos tipo conchinha, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 38 | R$ 3,42 | R$ 129,96 |
| 45 | 005.060.030 | Manjericão desidratado em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 23 | R$ 88,31 | R$ 2.031,21 |
| 46 | 005.060.038 | Margarina vegetal com sal, com no máximo 60% de lipídios. Com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade exposta. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deve estar acondicionado em baldes plásticos e de tampa rosqueável – embalagem 15 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | P | 225 | R$ 8,34 | R$ 1.875,38 |
| 47 | 005.060.055 | Margarina vegetal com sal, com no máximo 60% de lipídios. Com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade exposta. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deve estar acondicionado em potes plásticos – embalagem 01 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 8 | R$ 9,25 | R$ 74,00 |
| 48 | 005.060.031 | Milho verde em conserva, simples, grão inteiros, imersos em água, açúcar e sal, tamanho e coloração uniformes – embalagem 6 X 2 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 117 | R$ 72,41 | R$ 8.471,58 |
| 49 | 005.062.059 | Milho para pipoca. Grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual.. Embalagem integra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 263 | R$ 2,80 | R$ 736,40 |
| 50 | 005.060.032 | Molho de tomate tipo pomarola, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 4X4kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 113 | R$ 106,60 | R$ 12.045,80 |
| 51 | 005.060.056 | Noz moscada em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 8 | R$ 35,85 | R$ 286,80 |
| 52 | 005.060.033 | Óleo de soja refinado tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização – embalagem pet 20 X 900 ml. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 1125 | R$ 4,24 | R$ 4.770,00 |
| 53 | 005.060.034 | Orégano, deverá ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 8 | R$ 19,03 | R$ 152,20 |
| 54 | 005.060.057 | Pão tipo bisnaguinha. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico, açúcar cristal, gordura vegetal de palma, glúten de trigo, sal, glucose, ovo, soro do leite, emulsificante ( mono e dissacarídeos de ácido graxos e estearoil-2-lactil lactato de sódio), conservador proprionato de cálcio e melhorador de farinha ácido ascórbico. Pode conter traços de soja, castanha e nozes. Contém glúten. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados produtos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá estar Embalados em sacos plásticos firme e transparente, pesando 300 gramas, e contendo tosas as informações necessárias na embalagem. O produto deverá ter validade de 01 meses. O produto não poderá ter data de Fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 413 | R$ 6,12 | R$ 2.525,50 |
| 55 | 005.060.080 | Queijo parmesão ralado, constituído de queijo parmesão e conservador, e acido sorbico, não contém glutén, Embalado automaticamente sem contato manual, pacotes de 50 gr. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 113 | R$ 3,49 | R$ 394,37 |
| 56 | 005.060.035 | Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 293 | R$ 1,32 | R$ 386,76 |
| 57 | 005.061.002 | Suco tropical de fruta pronto para beber. Produto obtido pela dissolução, em água potável, da polpa de fruta polposa de origem tropical nos sabores iversos, na proporção de 25 (vinte e cinco) % não fermentado, não alcoólico, homogenizado, pasteurizado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, através do processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo. Os teores de polpa e as frutas utilizadas na elaboração do suco tropical devem ser superiores aos estabelecidos para o néctar da respectiva fruta, conforme estabelecimento em ato administrativo do Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Submetido ao envase, assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de água e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, sem a necessidade de refrigeração. Não será permitida a adição de aromas e corantes artificiais. O produto deverá ser elaborado com frutas maduras e sãs, não poderá Conter substâncias estranhas à fruta de origem, exceto as previstas na Legislação específica. Decreto nº 3.510, de 16 de junho de 2000 (Publicado No D.O. de 19/06/2000). A embalagem primária do produto deverá ser recipiente tipo tetra bric, inviolável, hermeticamente fechada, com capacidade para 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinqüenta) mililitros. A embalagem secundária do produto deverá ser: caixa de papelão reforçado,com abas superiore e inferiores vedadas, com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, contendo 27 (vinte e sete) embalagem primária de 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinqüenta) mililitros. Ou, fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, contendo 27 (vinte e sete) embalagem primária de 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinqüenta) mililitros. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 9012 | R$ 1,23 | R$ 11.084,76 |
| 58 | 005.060.036 | Tempero alho e sal sem pimenta. Valor nutricional em 5g: 1g de carboidrato, máximo de 5 mg de colesterol, 1685 mg de sódio – embalagem potes de plásticos resistente de 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 150 | R$ 6,83 | R$ 1.024,50 |
| 59 | 005.060.019 | Trigo para quibe, livre de parasitas, odores estranhos, substancias nocivas – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 113 | R$ 3,71 | R$ 419,61 |
| 60 | 005.060.037 | Vinagre branco, fermentado de vinho com acidez mínima de 4% - embalagem 750 ml. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 117 | R$ 3,64 | R$ 426,27 |
| 61 | 005.061.055 | Chocolate em pó com no mínimo 37% de cacau. Fonte de fibras. Contendo basicamente cacau em pó, açúcar mascavo, fibras, mínimo 12 vitaminas e 04 minerais, aroma, sabor chocolate trufado dentre outros ingrediente desde que mencionados no rótulo e permitidos pela legislação vigente. Isento de conservantes, e gorduras trans. Embalagem primária em saco de politileno leitoso com 2 kg e secundária em caixa de papelão contendo até 12 kg. Rendimento mínimo de 200 porções de 150 ml por pacote. Deve ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico do fabricante, do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente, cópia autenticada do comunicado de início de fabricação, devidamente protocolado no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 23 | R$ 358,50 | R$ 8.245,50 |
| 62 | 005.060.058 | Mistura em pó para alimento sabor iogurte de morango. Somente a adição de água para preparo. Contendo basicamente leite em pó integral, morango desidratado, fibras e açúcar mascavo,no mínimo 12 vitaminas e 04 minerais,dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Isento de gorduras trans, conservantes e glúten. Embalagem primária em saco de politileno leitoso, contendo 02 kg e a embalagem secundária, caixa de papelão contendo 06 unidades de 02 kg, totalizando 12 kg. Rendimento mínimo aproximado de 60 porções de 150 ml por pacote. O produto deverá ter validade por 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 8 | R$ 276,00 | R$ 2.208,00 |
| 63 | 005.060.059 | Mistura em pó para alimento sabor banana com cacau. Somente a adição de água para o preparo. Contendo basicamente leite em pó integral, cacau em pó,açúcar mascavo, aroma, mínimo de 12 vitaminas e 04 minerais, Dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitido pela legislação. Somente adição de água para preparo. Isento de gorduras trans, conservantes, corantes e glúten. Embalagem primária de politileno leitoso, contendo 02 kg e a embalagem secundária, caixa de papelão com até 12 kg. Cada pacote deve ter um rendimento mínimo de de 60 porções de 150 ml. O produto deverá ter validade mínima de 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo Responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 8 | R$ 276,00 | R$ 2.208,00 |
| 64 | 005.060.060 | Mistura em pó para alimento sabor chocolate trufado. Somente adição de água para o preparo. Contendo basicamente leite em pó integral, cacau em pó , açúcar mascavo, malte, aroma, mínimo de 12 vitaminas e 04 minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitido pela legislação. Somente adição de água para preparo. Isento de gorduras trans e conservantes. Embalagem primária de politileno leitoso, contendo 02 kg e a embalagem secundária, caixa de papelão com até 12 kg. Cada pacote deve ter um rendimento mínimo de de 60 porções de 150 ml. O produto deverá ter validade mínima de 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 8 | R$ 276,00 | R$ 2.208,00 |
| 65 | 005.060.061 | Pó para preparo de mingau de leite com aveia. Somente adição de água para o preparo. Contendo como ingredientes básicos leite em pó integral, aveia, fibras, açúcar mascavo,mínimo 12 vitaminas e 04 minerais dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Não conter conservantes e gorduras trans. Embalagem primária em pacote com 2 kg e embalagem secundária em caixa com 12 kg. O rendimento mínimo deverá ser de 40 porções de 150 ml por pacote. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de seis meses da data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor do item deverá trazer ficha técnica original ou cópia comprove autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico do fabricante, acompanhada do documento que a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; cópia autenticada do comunicado de início de fabricação devidamente protocolado no órgão competente; original ou cópia autenticada do alvará sanitário do fabricante. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra,após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. | CX | 15 | R$ 228,00 | R$ 3.420,00 |
| 66 | 005.060.062 | Mistura em pó para preparo de purê de batata. Somente adição de água para o preparo. Contendo basicamente batata em flocos desidratada, leite em pó integral, creme de cebola, fibra, queijo parmesão, mínimo de 12 vitaminas e 04 minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótudo e permitidos pela legislação vigente. Somete adição de água para o preparo. Não conter corantes artificiais, gorduras trans e aroma de queijo. Deverá ser preparado com ingredientes sãos, limpos e de primeira qualidade. Embalagem primária saco de politileno leitoso contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 06 kg. Cada pacote de 01 kg deve render aproximadamente 35 porções de 150g. O produto deverá ter validade de 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 30 | R$ 217,00 | R$ 6.510,00 |
| 67 | 005.060.063 | Pó para o preparo de gelatina de uva. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão | CX | 4 | R$ 99,00 | R$ 396,00 |
| 68 | 005.060.064 | Pó para o preparo de gelatina de pêssego. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 4 | R$ 99,00 | R$ 396,00 |
| 69 | 005.060.065 | Pó para o preparo de gelatina de limão. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 4 | R$ 99,00 | R$ 396,00 |
| 70 | 005.060.066 | Pó para o preparo de gelatina de morango. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 4 | R$ 99,00 | R$ 396,00 |
| 71 | 005.060.067 | Pó para o preparo de gelatina de abacaxi. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 4 | R$ 99,00 | R$ 396,00 |
| 72 | 005.060.068 | Farofa de soja tradicional, 100% natural. Alimento preparado sem qualquer tipo de conservante, sem aromatizante sintético e sem glúten. Ingredientes: farinha de mandioca, farinha de milho, proteína de soja texturizada, óleo de palma, ricota e sal marinho. Não contém glúten. Informação nutricional aproximada a cada 35 gramas (02 colheres de sopa): Gordura totais: 5,4 g, Gordura saturadas: 1,4 g, Colesterol menor que 5 mg, Gordura trans: isenta, Proteínas 3,50 g, Carboidratos 19 g, Fibras 3 g, Sódio 110 mg, Cálcio 45,5 mg, Valor Calórico 139 kcal/584 kJ. Modo de Preparo: Produto pronto para consumo, ideal para acompanhamento de vários pratos. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 20 embalagens de 01 kg, totalizando 20 kg. Validade: O produto é valido por 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem (unidade) íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 38 | R$ 480,00 | R$ 18.240,00 |
| 73 | 005.060.069 | Mistura em pó para o preparo de bolo Califórnia. Enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes: açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó integral, ovo em pó, gordura emulsificada low trans, sal, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificantes. Contém Glúten. Ingredientes do chocolate em pó: 12 açúcar orgânico, cacau em pó, maltodextrina e sal. Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 900g de bolo e 100g de chocolate em pó, totalizando 1kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: Caixas de papelão reforçada, contendo 12 unidades de bolo e 12 unidades de chocolate em pó, totalizando um Peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de. fabricação O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 8 | R$ 181,32 | R$ 1.450,56 |
| 74 | 005.060.070 | Mistura em pó para o preparo de bolo de chocolate (Tipo Pão de Mel). Enriquecido com Vitaminas e Minerais. Ingredientes do bolo: açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó integral, ovo em pó, cacau em pó solúvel, gordura emulsificada low trans, sal, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificantes Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 01 kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA ( taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada contendo 12 unidades de bolo totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de fabricação. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 8 | R$ 181,32 | R$ 1.450,56 |
| 75 | 005.060.071 | Mistura em pó para o preparo de bolo de laranja com linhaça. Enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes: Açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó integral, ovo em pó, gordura emulsificada low trans, linhaça, sal, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificantes. Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 01 kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA ( taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada contendo 12 unidades de bolo totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de fabricação. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e Análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 8 | R$ 181,32 | R$ 1.450,56 |
| 76 | 005.060.081 | Mistura em pó para o preparo de molho de tomate fonte de fibras, formulado a parir de matérias primas selecionadas. Ingredientes: tomate desidratado em pó, fibra solúvel, polidextrose, amido, beterraba desidratada em pó, sal, açúcar, maltodextrina, gordura vegetal low trans, alho em pó, cebola em pó, salsa desidratada, ácido cítrico (acidulante INS -330) e louro em pó. Rendimento aproximado da receita: 12,5 kg/12 litros, 200 poções de 60 ml. O produto pode ser usado em diversas preparações onde o molho de tomate seja ingrediente. Embalagem primária: produto embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selado, com peso líquido de 01 kg cada. O material da embalagem deve possuir: Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor da água) em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro determinações de TPO2 (taxa de permeabilização ao oxigênio) em ensaio de caracterização com, no mínimo, duas determinações; atendendo aos requisitos da Norma NBR/IEC 17025. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 12 unidades totalizando um peso de 12 kg. O empilhamento máximo é de sete caixas. Rotulagem: os produtos são identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. O prazo de validade do produto é de seis meses a partir da data de fabricação. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo Bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 38 | R$ 43,92 | R$ 1.668,96 |
| 77 | 005.060.072 | Preparado líquido para refresco sabor abacaxi sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA. | UN | 38 | R$ 113,70 | R$ 4.320,60 |
| 78 | 005.060.073 | Preparado líquido para refresco sabor laranja sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA. | UN | 38 | R$ 113,70 | R$ 4.320,60 |
| 79 | 005.060.082 | Preparado líquido para refresco sabor morango sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA. | UN | 38 | R$ 113,70 | R$ 4.320,60 |
| 80 | 005.060.075 | Preparado líquido para refresco sabor uva sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA. | UN | 38 | R$ 113,70 | R$ 4.320,60 |
| 81 | 005.053.051 | Sobrecoxa de frango, congelada, sem tempero, temperatura de recebimento - 18 Graus C. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie,não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg e 2,5 kg, embalados em sacos de polietileno; Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 375 | R$ 9,58 | R$ 3.593,75 |
| 82 | 005.051.005 | Coxinha da asa de frango, congelada, sem tempero, temperatura de recebimento - 18 Graus C. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie,não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg e 2,5 kg, embalados em sacos de polietileno; Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 900 | R$ 10,61 | R$ 9.552,00 |
| 83 | 005.051.007 | Medalhão de frango com bacon ( envolto por uma camada fina de bacon sem o couro). Com peso de 50 à 85 gramas, temperado, congelado, sem a presença de palitos de dente. Embalagem primária interfolhada de 2,5 à 05 kg com plástico atóxico transparente. Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar prazo de validade, tipo de carne, nº do registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 188 | R$ 17,15 | R$ 3.223,26 |
| 84 | 005.000.117 | Filé de frango. Tipo sassami. Carne de frango, in natura, origem avícola, Congelado. Apresentação com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem mancha e parasitas, com valor limite de 6% de água, acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas de 03 á 20 kg. Isentas de manchas e devem estar íntegras, evitando a a possibilidade de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, número de lote, quantidade do produto, , número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. O vencedor deverá apresentar a documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 1125 | R$ 10,50 | R$ 11.816,25 |
| 85 | 005.051.006 | Frango empanado (Nugget’s Crocante). Carne de frango moída acrescida de ingredientes, formada, empanada, frita, cozida e congelada. Ingredientes: Carne de frango, água, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, pele de ave, proteína de soja, gordura vegetal, sal, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, açúcar, especiarias, aromas naturais, estabilizante: tripolifosfato de sódio, realçador de sabor: Anexo I, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. Prazo de validade: 09 meses, a contar da data de fabricação. Armazenar e conservar a temperatura de -12°C. Embalagem Primária: filme transparente, impresso, PEBD. Peso líquido: 1,5 kg. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulada. Peso líquido: 6 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 225 | R$ 16,08 | R$ 3.618,00 |
| 86 | 005.053.057 | Carne moída tipo patinho, congelada. Carne bovina de primeira qualidade, com no máximo 5% de gordura. Acondicionadas em embalagens à vácuo de 01 ou 05 kg, embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, com rótulo contendo identificação da empresa, registro do SIF, identificação da categoria e tipo de carne, peso, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas e ser proveniente de animais sadios. Deverá apresentar textura, cor, sabor e odor característicos. A matéria prima utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como aponeuroses, ossos,cartilagens, gordura parcial, tendões, coágulos. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 4500 | R$ 20,71 | R$ 93.209,99 |
| 87 | 005.053.011 | Carne bovina, tipo coxão mole, cortados em cubos; extra limpo, no máximo 10 % de sebo e gordura, isenta de cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Congelada, embalagem à vácuo em sacos transparentes, atóxico, pesando de 1 ou 05 kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA2244/97); Portaria 145 de 01/09/98 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar , prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 1500 | R$ 21,64 | R$ 32.455,01 |
| 88 | 005.000.002 | Carne bovina, tipo coxão mole, cortados em bife; extra limpo, no máximo 10% sebo e gordura, isenta de cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Congelada, embalagem à vácuo em sacos transparentes, atóxico, pesando de 1 ou 05 kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA2244/97); Portaria 145 de 01/09/98 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 413 | R$ 21,61 | R$ 8.924,93 |
| 89 | 005.000.121 | Carne bovina, tipo patinho, cortados em iscas ou tiras; extra limpo, no máximo 10% sebo e gordura, isenta de cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Congelada, embalagem à vácuo em sacos transparentes, atóxico, pesando de 1 ou 05 kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA2244/97); Portaria 145 de 01/09/98 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar , prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 1500 | R$ 21,01 | R$ 31.510,01 |
| 90 | 005.053.059 | Fígado bovino resfriado ou congelado em bifes com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, pesando 01 kg. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 Decreto 12486 de 20/10/78 e MA 2244/97, Portaria n°304 de abril de 1996 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. O fornecedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 12 | R$ 11,67 | R$ 140,04 |
| 91 | 005.000.111 | Almôndega bovina, com sabor caseiro, cozida e congelada individualmente. Levemente temperada. Pesando de 15 à 19 g cada. Deverá estar dentro dos padrões estabelecidos pelo Regulamento de Inspeção Industrial e sanitária de Origem Animal. Embalagem primária: embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 02 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada. Rótulo com o nome e endereço do abatedouro, identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento. O fornecedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 450 | R$ 17,31 | R$ 7.787,25 |
| 92 | 400.000.002 | Filé de arraia tipo FA, de primeira qualidade, limpo, sem couro, escama, espinha e gordura, fatiado em média de 120 gramas, congelado á -12º C, interfolhado, acondicionado em embalagem plástica atóxica à vácuo, dispostas em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), registro junto ao SIF. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 450 | R$ 18,90 | R$ 8.505,00 |
| 93 | 005.053.068 | Lingüiça fresca toscana sem pimenta. Ingredientes: carne suína – pernil, lombo e/ou paleta, toucinho, água potável gelada, condimento preparado para lingüiça toscana contendo: especiarias, açúcar, maltodextrina, glutamato monossódico e aromatizantes, alho em pasta, sal, antioxidante, sal de cura, emulsificante, sem pimenta. Características Organolépticas: aparência e cor: característicos; odor e sabor: característicos; textura: característica. Características físico-químicas: Porção 100g, Valor Energético – 260,37 kcal, Carboidratos – 0,8g, Proteína – 13,25g, Gorduras Totais – 17,54g, Gorduras Saturadas – 5,8g, Fibra Alimentar – 0 g, Sódio - 716mg. Características Microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas, larvas. Prazo de validade: 30 dias. Produto congelado. Embalagem Primária: sacos plásticos transparente, atóxicos fechados à vácuo e resistente. Peso líquido: 05 kg. Com o nome do fabricante. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado. Peso líquido: 20 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 300 | R$ 15,19 | R$ 4.557,00 |
| 94 | 005.000.112 | Lingüiça calabresa, lingüiça suína, calabresa, especial, defumada, congelada, embalagem a vácuo em filme PVC transparente ou saco plástico transparente atóxico e lacrado, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura. Peso de 03 kg. Acondicionada em caixas de papelão, com carimbo do serviço de Inspeção Federal (SIF) e Estadual (SISP). Deverá apresentar aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 675 | R$ 15,67 | R$ 10.579,50 |
| 95 | 005.053.002 | Salsicha, tipo hot dog, composta de carne bovina, com condimentos triturados e cozidos, congelada. Características Organolépticas: aparência e cor: característicos; odor e sabor: característicos; textura: característica. Características Microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos larvas. Prazo de validade: 30 dias. Produto congelado. Embalagem Primária: sacos plásticos transparente, atóxicos fechados à vácuo e resistente. Peso líquido: 03 kg. Com o nome do fabricante. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 1125 | R$ 8,77 | R$ 9.870,00 |
| 96 | 005.058.039 | Queijo mussarela, derivado do leite de vaca, de primeira qualidade, com cheiro e sabor de leite, produto resfriado, fatiado ou em peça, embalagens de 01 kg, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Composição: leite pasteurizado, sal, estabilizante: cloreto de cálcio, coalho líquido, enzima coagulante, fermento lácteo e conservador: natamicina. Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. Embalagem Primária: papel acoplado monolúcido registro da data de fabricação, peso e validade estampada na embalagem. Embalagem Secundária: caixas de papelão em perfeitas condições estruturais. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 900 | R$ 26,95 | R$ 24.258,00 |
| 97 | 005.058.010 | Presunto cozido, de carne suína, sem capa de gordura, de primeira qualidade, com cheiro e sabor característicos, produto resfriado, fatiado ou em peça, embalagens contendo 01 kg, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e alterem suas Características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. Embalagem Primária: papel acoplado monolúcido. registro da data de fabricação, peso e validade estampada na embalagem. Embalagem Secundária: caixas de papelão em perfeitas condições estruturais. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: -Houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 750 | R$ 24,14 | R$ 18.102,50 |
| 98 | 005.061.057 | Bebida láctea 01 litro, fermentada, sabor de morango. Elaborada a partir do e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, polpa da fruta, composto de estabilizante pectina e amido modificado, acidulante conservante, aromatizante, corante, espessante pectina, em consistência espessa de néctar a mel; conservação entre 01º a 10ºC, validade mínima de 45 dias a contar da data de entrega. Acondicionado em saco plástico de polietileno (sachê)contendo 01 litro e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução273/05 da ANVISA/Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar selo de Inspeção Federal (SIF) e Estadual (SISP). Sua consistência deverá ser espessa. Será realizada análise prévia. Não serão aceitos produtos com menos de 45 dias da data de validade. Produto sujeito a verificação no ato da entregae aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: -Houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LTS | 375 | R$ 3,47 | R$ 1.301,25 |
| 99 | 005.061.058 | Bebida láctea 180 ml, fermentada, sabor de morango. Elaborada a partir do e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, polpa da fruta, composto de estabilizante pectina e amido modificado, acidulante conservante, aromatizante, corante, espessante pectina, em consistência espessa de néctar a mel; conservação entre 01º a 10ºC, validade mínima de 45 dias a contar da data de entrega. Acondicionado em garrafas plásticas, selada contendo 180 ml e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução273/05 da ANVISA/Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar selo de Inspeção Federal (SIF) e Estadual (SISP). Sua consistência deverá ser espessa. Será realizada análise prévia. Não serão aceitos produtos com menos de 45 dias da data de validade. Produto sujeito a verificação no ato da entregae aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: -Houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 3000 | R$ 2,69 | R$ 8.055,00 |
| **COTA RESERVADA** | | | | | | |
| 100 | 005.060.001 | Açúcar Cristal de 1ª contendo no mínimo 99,3% de carboidratos por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais – embalagem 05 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 125 | R$ 11,58 | R$ 1.447,92 |
| 101 | 005.060.046 | Alecrim desidratado em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 2 | R$ 29,70 | R$ 59,40 |
| 102 | 005.060.002 | Amido de milho, produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5% p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p – embalagem 01 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 25 | R$ 4,68 | R$ 117,08 |
| 103 | 005.060.003 | Arroz agulhinha longo fino polido tipo 1, sem glútem, contendo no mínimo 90% de grão inteiros com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g contendo no mínimo 37g de carboidratos, 4g de proteínas e o de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento - embalagem 05 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 214 | R$ 14,93 | R$ 3.195,02 |
| 104 | 005.060.004 | Arroz beneficiado parborizado longo fino tipo 1. O produto deverá atender a Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Entende-se por arroz o grão “in natura”, proveniente da espécie Oryza sativa L.O produto deverá apresentar-se em bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. O teor de micotoxinas deverá obedecer ao limite estabelecido pela legislação vigente. Características sensoriais: aparência própria, cor característica, odor característico tanto cru como cozido, sabor característico – embalagem 05 Kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 207 | R$ 15,50 | R$ 3.207,81 |
| 105 | 005.060.047 | Barra de cereais. Contendo cereais, frutas e castanhas com cobertura de chocolate branco. Ingredientes básicos: flocos de aveia, flocos de trigo, flocos de centeio, flocos de cevada, flocos de arroz, flocos de milho, soro de leite, castanha de caju, castanha do Pará, amêndoa, amendoim, mamão, banana, maça, linhaça, gergelim, quinoa dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Não conter conservantes, corantes artificiais e gorduras trans. Embalagem em BOPP laminado contendo peso líquido de 25 gramas. Embalagem secundária em caixas com até 180 unidades de 25 gramas. Valores nutricionais em 25g: máximo de 110 calorias; mínimo de proteínas 2g; mínimo de carboidratos 10g; máximo de gorduras totais 4,5g; mínimo de fibra alimentar 1g. O vendedor do item deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico do fabricante, acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; cópia autenticada do comunicado de início de fabricação devidamente protocolado no órgão competente; original ou cópia autenticada do alvará sanitário do fabricante. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 5000 | R$ 1,13 | R$ 5.650,00 |
| 106 | 005.060.076 | Batata Palha batata frita processada; sabor natural, tipo palha, pesando 1kg composição básica gordura vegetal; sal refinado; sabor natural; com validade de 4 meses a partir da entrega; acondicionado em embalagem plástica, atóxica, flexível, termosselada, contendo 500g; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria cvs 06/99 de 10/03/99. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 25 | R$ 13,35 | R$ 333,83 |
| 107 | 005.061.001 | Bebida Láctea UHT Sabor Chocolate sem necessidade de conservação sob refrigeração, mantendo suas características inalteradas a temperatura ambiente por, no mínimo, 180 dias. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o Decreto nº 1.255/62, capítulo VI, artigo 689, do MAA, Portaria nº 146/96, do MAARA, Decreto 1.812/96, Portaria nº 451/97, da SVS/MS, Portaria 645/97, da SVS/MS, Portaria 540/97, da SVS/MS e Portaria 370/97, do MAA. Ingredientes: soro de leite pasteurizado ou soro de leite em pó reconstituído ou soro de leite concentrado reconstituído. Leite integral pasteurizado ou leite em pó reconstituído ou leite concentrado reconstituído, açúcar, cacau em pó, espessantes carragena, goma xantana, carboximetilcelulose, estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e aroma idêntico ao natural. Prazo de validade 05 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias. A embalagem primária do produto deverá ser asséptica tipo tetra brik base – Tetra Pak , fechada, com capacidade para 200 (duzentos) mililitros. A embalagem secundária do produto deverá ser: plástico Tipo skink. A embalagem terciária caixa de papelão com 27 unidades. Medidas (largura X comprimento X altura – mm) : Produto: 64X40X86; Caixa com 27 unidades: .200X390X90. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 2504 | R$ 1,33 | R$ 3.330,32 |
| 108 | 005.060.048 | Biscoito de polvilho integral, isento de glúten, formato tipo palito, embalado em sacos plásticos transparente resistentes, pesando 150-200 gramas. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). Ingredientes: polvilho azedo, óleo de palma, sucralose, ovo, farinha de arroz integral, beta glucano, água e sal. O produto deverá ser Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Em caso de fabricação própria deverão apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico e deverão estar de acordo com o PIQ estabelecido para o produto. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 275 | R$ 13,92 | R$ 3.826,63 |
| 109 | 005.060.005 | Biscoito doce tipo lanche, é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente da massa preparada com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (Vit. B9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal e outros ingredientes. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, deverá se apresentar embalados em porções individuais com peso entre 35 (trinta e cinco) gramas e 40 (quarenta) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 5000 | R$ 0,86 | R$ 4.275,00 |
| 110 | 005.060.007 | Biscoito salgado tipo lanche sem recheio é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (Vit. B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada,açúcar invertido, sal refinado, e outros ingedientes desde que mencionados e permitidos pela legislação vigente. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá se apresentar embalados em porções individuais com peso entre 26 gramas e 30 gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 4968 | R$ 1,19 | R$ 5.887,08 |
| 111 | 005.060.006 | Biscoito doce isento de ovo e lactose é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes, sem recheio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução rdc 175/2003 da ANVISA/ MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Resolução 04/88 do CNS/ MS, Resolução 12/78 da CNNPA/MS, Portaria 74/94 da Vigilância Sanitária/MS e Portaria 540/97 da SVS/MS. O biscoito doce isento de ovo e lactose deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e/ou com caracteres sensoriais anormais. Deverá se apresentar em pacotes com peso entre 400 (quatrocentos) e 500 (quinhentos) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 175 | R$ 4,28 | R$ 749,00 |
| 112 | 005.060.008 | Biscoito salgado isento de ovo e lactose é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes, sem recheio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução rdc 175/2003 da ANVISA/ MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Resolução 04/88 do CNS/MS, Resolução 12/78 da CNNPA/MS, Portaria 74/94 da Vigilância Sanitária/MS e Portaria 540/97 da SVS/MS. O biscoito salgado isento de ovo e lactose deverá ser fabricodo a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e/ou com caracteres sensoriais anormais. Deverá se apresentar em pacotes com peso entre 400 (quatrocentos) e 500 (quinhentos) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 125 | R$ 4,28 | R$ 535,00 |
| 113 | 005.060.050 | Bolo sabor baunilha com recheio sabor chocolate. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, recheio chocolate, ovo integral pasteurizado, gordura vegetal hidrogenada, leite integral, fécula de mandioca, margarina, açúcar invertido, umectante sorbitol, emulsificantes, estabilizantes, alfa amilase, sal, aromatizantes, fermento químico, ácido sórbico, conservantes e goma xantana. Validade mínima de 6 meses da data de fabricação. Embalagem em pacote aluminizado com 40 gramas. Embalagem secundária em caixas com 40 unidades. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 2000 | R$ 1,08 | R$ 2.160,00 |
| 114 | 005.062.005 | Café torrado e moído, embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 500 gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 25 | R$ 9,02 | R$ 225,58 |
| 115 | 005.060.009 | Caldo de carne para culinária, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido com resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 2 | R$ 6,39 | R$ 12,77 |
| 116 | 005.060.010 | Caldo de galinha para culinária, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido com resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 2 | R$ 6,39 | R$ 12,77 |
| 117 | 005.060.051 | Canela da China em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 1 | R$ 30,48 | R$ 30,48 |
| 118 | 005.060.077 | Canjica de milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem de 500g. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 22 | R$ 2,56 | R$ 56,21 |
| 119 | 005.060.011 | Chá de erva mate queimado, caixa com 250g, constituído de folhas novas, de espécies vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos para efusão, de cor verde aromatizada escura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Sem corantes artificiais. Com aparência de folhas claras, hastes secas. Validade mínima de 24 meses. Embalagem primaria: de caixa de papelão fino acondicionada internamente em saco de polietileno, atóxico, termossoldado, contendo peso líquido de 250g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. | CX. | 37 | R$ 9,13 | R$ 337,69 |
| 120 | 005.060.012 | Colorau (urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem plástica de 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. | PCT | 1 | R$ 5,15 | R$ 5,15 |
| 121 | 005.060.078 | Cravo da Índia em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. cinco) dias da data de entrega. | PCT | 1 | R$ 39,25 | R$ 39,25 |
| 122 | 005.060.039 | Creme de leite, gordura láctea – mínimo 35%, embalagem Tetra Rex (caixinha), 200 gr, 15 D, ambiente seco e arejado, pote de 200 gr. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | CX | 202 | R$ 2,85 | R$ 575,03 |
| 123 | 005.060.013 | Ervilha em lata, produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração. Composição centesimal aproximada de 5,2g de proteína, 0,5g de lipídios e 13g de carboidratos - embalagem 6X2,0 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 25 | R$ 26,91 | R$ 672,67 |
| 124 | 005.060.015 | Extrato de tomate simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 4X4,0 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 25 | R$ 103,79 | R$ 2.594,75 |
| 125 | 005.060.014 | Extrato de tomate simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 24X350g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 12 | R$ 62,16 | R$ 745,92 |
| 126 | 005.060.016 | Farinha de mandioca torrada, tipo biju, devendo obedecer a legislação vigente – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 5 | R$ 6,90 | R$ 34,50 |
| 127 | 005.060.017 | Farinha de milho amarela, produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado socado e peneirado, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderão estar úmidas ou rançosas, com umidade máxima de 14% p/p, com acidez máxima de 2% p/p, com no mínimo 6% p/p de proteína – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 7 | R$ 4,56 | R$ 31,92 |
| 128 | 005.060.018 | Farinha de trigo especial, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e sãos, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p – embalagem 10X1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 75 | R$ 2,98 | R$ 223,75 |
| 129 | 005.060.021 | Feijão carioca tipo 1, de primeira qualidade, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais e maduros, limpos e secos, na composição centesimal de 22g de proteína, 1,6g de lipídios, e 60,8g de carboidratos – embalagem 1 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 600 | R$ 4,52 | R$ 2.712,00 |
| 130 | 005.060.020 | Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 250g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 10 | R$ 4,42 | R$ 44,17 |
| 131 | 005.060.052 | Flocos de Milho Açucarado. Ingredientes: milho, açúcar, sal, vitaminas A, B1, B2, B6, B12, C, Niacina, Ácido Fólico) e minerais (Ferro e Zinco), antioxidante (lecitina de soja). A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses da data de fabricação. Embalagem primária em sacos com 2 kg e secundária em caixas com até 10 kg. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 22 | R$ 18,90 | R$ 415,80 |
| 132 | 005.060.053 | Flocos de Milho Açucarado. Ingredientes: milho, açúcar, sal, vitaminas A, B1, B2, B6, B12, C, Niacina, Ácido Fólico) e minerais (Ferro e Zinco), antioxidante (lecitina de soja). A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses da data de fabricação. Embalagem primária individual com 30g. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 1000 | R$ 18,90 | R$ 18.900,00 |
| 133 | 005.060.022 | Fubá mimoso de milho, produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15% p/p, com acidez máxima de 5% p/p, com no mínimo 7% p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção - embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 45 | R$ 2,45 | R$ 110,25 |
| 134 | 005.060.054 | Geléia de Mocotó. Sabor natural. Embalagem tetra pack com 200 gramas. De primeira qualidade. Identificação do produto, marca do fabricante, prazo De validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a Legislação Vigente. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 75 | R$ 4,02 | R$ 301,50 |
| 135 | 006.060.003 | Leite condensado, composto de leite integral, açúcar e lactose (tradicional). De consistência cremosa e textura homogênea. Embalagem primária atóxica devidamente lacrada, tetra park (caixinha) 395g. E embalagem secundária apropriada, e suas condições deverão estar de acordo com as Instruções Normativas 68/06 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | CX | 135 | R$ 4,59 | R$ 620,10 |
| 136 | 005.060.079 | Leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, adicionado de lecitina de soja como emulsificante, e com a composição centesimal de 26g de proteína, 38g de carboidratos e 26g de lipídeos. Devendo ter boa solubilidade – embalagem 400g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 75 | R$ 10,75 | R$ 806,50 |
| 137 | 006.060.004 | Louro desidratado em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente Etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 2 | R$ 17,06 | R$ 34,12 |
| 138 | 005.060.024 | Macarrão de sêmola tipo retalho, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 5kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 55 | R$ 14,95 | R$ 822,25 |
| 139 | 005.060.025 | Macarrão com ovos tipo argolinha, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 12 | R$ 2,76 | R$ 33,08 |
| 140 | 005.060.026 | Macarrão com ovos tipo ave-maria, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 12 | R$ 3,02 | R$ 36,20 |
| 141 | 005.060.027 | Macarrão com ovos tipo cabelo de anjo, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 12 | R$ 5,20 | R$ 62,34 |
| 142 | 005.060.028 | Macarrão com ovos tipo letrinha, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 12 | R$ 3,53 | R$ 42,36 |
| 143 | 005.060.029 | Macarrão com ovos tipo conchinha, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 12 | R$ 3,42 | R$ 41,04 |
| 144 | 005.060.030 | Manjericão desidratado em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 7 | R$ 88,31 | R$ 618,19 |
| 145 | 005.060.038 | Margarina vegetal com sal, com no máximo 60% de lipídios. Com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade exposta. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deve estar acondicionado em baldes plásticos e de tampa rosqueável – embalagem 15 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | P | 75 | R$ 8,34 | R$ 625,13 |
| 146 | 005.060.055 | Margarina vegetal com sal, com no máximo 60% de lipídios. Com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade exposta. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deve estar acondicionado em potes plásticos – embalagem 01 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 2 | R$ 9,25 | R$ 18,50 |
| 147 | 005.060.031 | Milho verde em conserva, simples, grão inteiros, imersos em água, açúcar e sal, tamanho e coloração uniformes – embalagem 6 X 2 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 39 | R$ 72,41 | R$ 2.823,86 |
| 148 | 005.062.059 | Milho para pipoca. Grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual.. Embalagem integra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 87 | R$ 2,80 | R$ 243,60 |
| 149 | 005.060.032 | Molho de tomate tipo pomarola, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 4X4kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 37 | R$ 106,60 | R$ 3.944,20 |
| 150 | 005.060.056 | Noz moscada em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 2 | R$ 35,85 | R$ 71,70 |
| 151 | 005.060.033 | Óleo de soja refinado tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização – embalagem pet 20 X 900 ml. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 375 | R$ 4,24 | R$ 1.590,00 |
| 152 | 005.060.034 | Orégano, deverá ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 2 | R$ 19,03 | R$ 38,05 |
| 153 | 005.060.057 | Pão tipo bisnaguinha. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico, açúcar cristal, gordura vegetal de palma, glúten de trigo, sal, glucose, ovo, soro do leite, emulsificante ( mono e dissacarídeos de ácido graxos e estearoil-2-lactil lactato de sódio), conservador proprionato de cálcio e melhorador de farinha ácido ascórbico. Pode conter traços de soja, castanha e nozes. Contém glúten. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados produtos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá estar Embalados em sacos plásticos firme e transparente, pesando 300 gramas, e contendo tosas as informações necessárias na embalagem. O produto deverá ter validade de 01 meses. O produto não poderá ter data de Fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 137 | R$ 6,12 | R$ 837,76 |
| 154 | 005.060.080 | Queijo parmesão ralado, constituído de queijo parmesão e conservador, e acido sorbico, não contém glutén, Embalado automaticamente sem contato manual, pacotes de 50 gr. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 37 | R$ 3,49 | R$ 129,13 |
| 155 | 005.060.035 | Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 97 | R$ 1,32 | R$ 128,04 |
| 156 | 005.061.002 | Suco tropical de fruta pronto para beber. Produto obtido pela dissolução, em água potável, da polpa de fruta polposa de origem tropical nos sabores iversos, na proporção de 25 (vinte e cinco) % não fermentado, não alcoólico, homogenizado, pasteurizado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, através do processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo. Os teores de polpa e as frutas utilizadas na elaboração do suco tropical devem ser superiores aos estabelecidos para o néctar da respectiva fruta, conforme estabelecimento em ato administrativo do Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Submetido ao envase, assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de água e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, sem a necessidade de refrigeração. Não será permitida a adição de aromas e corantes artificiais. O produto deverá ser elaborado com frutas maduras e sãs, não poderá Conter substâncias estranhas à fruta de origem, exceto as previstas na Legislação específica. Decreto nº 3.510, de 16 de junho de 2000 (Publicado No D.O. de 19/06/2000). A embalagem primária do produto deverá ser recipiente tipo tetra bric, inviolável, hermeticamente fechada, com capacidade para 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinqüenta) mililitros. A embalagem secundária do produto deverá ser: caixa de papelão reforçado,com abas superiore e inferiores vedadas, com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, contendo 27 (vinte e sete) embalagem primária de 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinqüenta) mililitros. Ou, fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, contendo 27 (vinte e sete) embalagem primária de 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinqüenta) mililitros. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 3003 | R$ 1,23 | R$ 3.693,69 |
| 157 | 005.060.036 | Tempero alho e sal sem pimenta. Valor nutricional em 5g: 1g de carboidrato, máximo de 5 mg de colesterol, 1685 mg de sódio – embalagem potes de plásticos resistente de 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 50 | R$ 6,83 | R$ 341,50 |
| 158 | 005.060.019 | Trigo para quibe, livre de parasitas, odores estranhos, substancias nocivas – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 37 | R$ 3,71 | R$ 137,39 |
| 159 | 005.060.037 | Vinagre branco, fermentado de vinho com acidez mínima de 4% - embalagem 750 ml. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 39 | R$ 3,64 | R$ 142,09 |
| 160 | 005.061.055 | Chocolate em pó com no mínimo 37% de cacau. Fonte de fibras. Contendo basicamente cacau em pó, açúcar mascavo, fibras, mínimo 12 vitaminas e 04 minerais, aroma, sabor chocolate trufado dentre outros ingrediente desde que mencionados no rótulo e permitidos pela legislação vigente. Isento de conservantes, e gorduras trans. Embalagem primária em saco de politileno leitoso com 2 kg e secundária em caixa de papelão contendo até 12 kg. Rendimento mínimo de 200 porções de 150 ml por pacote. Deve ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico do fabricante, do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente, cópia autenticada do comunicado de início de fabricação, devidamente protocolado no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 7 | R$ 358,50 | R$ 2.509,50 |
| 161 | 005.060.058 | Mistura em pó para alimento sabor iogurte de morango. Somente a adição de água para preparo. Contendo basicamente leite em pó integral, morango desidratado, fibras e açúcar mascavo,no mínimo 12 vitaminas e 04 minerais,dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Isento de gorduras trans, conservantes e glúten. Embalagem primária em saco de politileno leitoso, contendo 02 kg e a embalagem secundária, caixa de papelão contendo 06 unidades de 02 kg, totalizando 12 kg. Rendimento mínimo aproximado de 60 porções de 150 ml por pacote. O produto deverá ter validade por 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 2 | R$ 276,00 | R$ 552,00 |
| 162 | 005.060.059 | Mistura em pó para alimento sabor banana com cacau. Somente a adição de água para o preparo. Contendo basicamente leite em pó integral, cacau em pó,açúcar mascavo, aroma, mínimo de 12 vitaminas e 04 minerais, Dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitido pela legislação. Somente adição de água para preparo. Isento de gorduras trans, conservantes, corantes e glúten. Embalagem primária de politileno leitoso, contendo 02 kg e a embalagem secundária, caixa de papelão com até 12 kg. Cada pacote deve ter um rendimento mínimo de de 60 porções de 150 ml. O produto deverá ter validade mínima de 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo Responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 2 | R$ 276,00 | R$ 552,00 |
| 163 | 005.060.060 | Mistura em pó para alimento sabor chocolate trufado. Somente adição de água para o preparo. Contendo basicamente leite em pó integral, cacau em pó , açúcar mascavo, malte, aroma, mínimo de 12 vitaminas e 04 minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitido pela legislação. Somente adição de água para preparo. Isento de gorduras trans e conservantes. Embalagem primária de politileno leitoso, contendo 02 kg e a embalagem secundária, caixa de papelão com até 12 kg. Cada pacote deve ter um rendimento mínimo de de 60 porções de 150 ml. O produto deverá ter validade mínima de 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 2 | R$ 276,00 | R$ 552,00 |
| 164 | 005.060.061 | Pó para preparo de mingau de leite com aveia. Somente adição de água para o preparo. Contendo como ingredientes básicos leite em pó integral, aveia, fibras, açúcar mascavo,mínimo 12 vitaminas e 04 minerais dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Não conter conservantes e gorduras trans. Embalagem primária em pacote com 2 kg e embalagem secundária em caixa com 12 kg. O rendimento mínimo deverá ser de 40 porções de 150 ml por pacote. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de seis meses da data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor do item deverá trazer ficha técnica original ou cópia comprove autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico do fabricante, acompanhada do documento que a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; cópia autenticada do comunicado de início de fabricação devidamente protocolado no órgão competente; original ou cópia autenticada do alvará sanitário do fabricante. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra,após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. | CX | 5 | R$ 228,00 | R$ 1.140,00 |
| 165 | 005.060.062 | Mistura em pó para preparo de purê de batata. Somente adição de água para o preparo. Contendo basicamente batata em flocos desidratada, leite em pó integral, creme de cebola, fibra, queijo parmesão, mínimo de 12 vitaminas e 04 minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótudo e permitidos pela legislação vigente. Somete adição de água para o preparo. Não conter corantes artificiais, gorduras trans e aroma de queijo. Deverá ser preparado com ingredientes sãos, limpos e de primeira qualidade. Embalagem primária saco de politileno leitoso contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 06 kg. Cada pacote de 01 kg deve render aproximadamente 35 porções de 150g. O produto deverá ter validade de 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 10 | R$ 217,00 | R$ 2.170,00 |
| 166 | 005.060.063 | Pó para o preparo de gelatina de uva. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão | CX | 1 | R$ 99,00 | R$ 99,00 |
| 167 | 005.060.064 | Pó para o preparo de gelatina de pêssego. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 1 | R$ 99,00 | R$ 99,00 |
| 168 | 005.060.065 | Pó para o preparo de gelatina de limão. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 1 | R$ 99,00 | R$ 99,00 |
| 169 | 005.060.066 | Pó para o preparo de gelatina de morango. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 1 | R$ 99,00 | R$ 99,00 |
| 170 | 005.060.067 | Pó para o preparo de gelatina de abacaxi. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 1 | R$ 99,00 | R$ 99,00 |
| 171 | 005.060.068 | Farofa de soja tradicional, 100% natural. Alimento preparado sem qualquer tipo de conservante, sem aromatizante sintético e sem glúten. Ingredientes: farinha de mandioca, farinha de milho, proteína de soja texturizada, óleo de palma, ricota e sal marinho. Não contém glúten. Informação nutricional aproximada a cada 35 gramas (02 colheres de sopa): Gordura totais: 5,4 g, Gordura saturadas: 1,4 g, Colesterol menor que 5 mg, Gordura trans: isenta, Proteínas 3,50 g, Carboidratos 19 g, Fibras 3 g, Sódio 110 mg, Cálcio 45,5 mg, Valor Calórico 139 kcal/584 kJ. Modo de Preparo: Produto pronto para consumo, ideal para acompanhamento de vários pratos. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 20 embalagens de 01 kg, totalizando 20 kg. Validade: O produto é valido por 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem (unidade) íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 12 | R$ 480,00 | R$ 5.760,00 |
| 172 | 005.060.069 | Mistura em pó para o preparo de bolo Califórnia. Enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes: açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó integral, ovo em pó, gordura emulsificada low trans, sal, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificantes. Contém Glúten. Ingredientes do chocolate em pó: 12 açúcar orgânico, cacau em pó, maltodextrina e sal. Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 900g de bolo e 100g de chocolate em pó, totalizando 1kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: Caixas de papelão reforçada, contendo 12 unidades de bolo e 12 unidades de chocolate em pó, totalizando um Peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de. fabricação O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 2 | R$ 181,32 | R$ 362,64 |
| 173 | 005.060.070 | Mistura em pó para o preparo de bolo de chocolate (Tipo Pão de Mel). Enriquecido com Vitaminas e Minerais. Ingredientes do bolo: açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó integral, ovo em pó, cacau em pó solúvel, gordura emulsificada low trans, sal, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificantes Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 01 kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA ( taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada contendo 12 unidades de bolo totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de fabricação. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 2 | R$ 181,32 | R$ 362,64 |
| 174 | 005.060.071 | Mistura em pó para o preparo de bolo de laranja com linhaça. Enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes: Açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó integral, ovo em pó, gordura emulsificada low trans, linhaça, sal, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificantes. Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 01 kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA ( taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada contendo 12 unidades de bolo totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de fabricação. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e Análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 2 | R$ 181,32 | R$ 362,64 |
| 175 | 005.060.081 | Mistura em pó para o preparo de molho de tomate fonte de fibras, formulado a parir de matérias primas selecionadas. Ingredientes: tomate desidratado em pó, fibra solúvel, polidextrose, amido, beterraba desidratada em pó, sal, açúcar, maltodextrina, gordura vegetal low trans, alho em pó, cebola em pó, salsa desidratada, ácido cítrico (acidulante INS -330) e louro em pó. Rendimento aproximado da receita: 12,5 kg/12 litros, 200 poções de 60 ml. O produto pode ser usado em diversas preparações onde o molho de tomate seja ingrediente. Embalagem primária: produto embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selado, com peso líquido de 01 kg cada. O material da embalagem deve possuir: Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor da água) em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro determinações de TPO2 (taxa de permeabilização ao oxigênio) em ensaio de caracterização com, no mínimo, duas determinações; atendendo aos requisitos da Norma NBR/IEC 17025. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 12 unidades totalizando um peso de 12 kg. O empilhamento máximo é de sete caixas. Rotulagem: os produtos são identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. O prazo de validade do produto é de seis meses a partir da data de fabricação. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo Bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 12 | R$ 43,92 | R$ 527,04 |
| 176 | 005.060.072 | Preparado líquido para refresco sabor abacaxi sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA. | UN | 12 | R$ 113,70 | R$ 1.364,40 |
| 177 | 005.060.073 | Preparado líquido para refresco sabor laranja sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA. | UN | 12 | R$ 113,70 | R$ 1.364,40 |
| 178 | 005.060.082 | Preparado líquido para refresco sabor morango sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA. | UN | 12 | R$ 113,70 | R$ 1.364,40 |
| 179 | 005.060.075 | Preparado líquido para refresco sabor uva sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA. | UN | 12 | R$ 113,70 | R$ 1.364,40 |
| 180 | 005.053.051 | Sobrecoxa de frango, congelada, sem tempero, temperatura de recebimento - 18 Graus C. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie,não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg e 2,5 kg, embalados em sacos de polietileno; Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 125 | R$ 9,58 | R$ 1.197,92 |
| 181 | 005.051.005 | Coxinha da asa de frango, congelada, sem tempero, temperatura de recebimento - 18 Graus C. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie,não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg e 2,5 kg, embalados em sacos de polietileno; Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 300 | R$ 10,61 | R$ 3.184,00 |
| 182 | 005.051.007 | Medalhão de frango com bacon ( envolto por uma camada fina de bacon sem o couro). Com peso de 50 à 85 gramas, temperado, congelado, sem a presença de palitos de dente. Embalagem primária interfolhada de 2,5 à 05 kg com plástico atóxico transparente. Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar prazo de validade, tipo de carne, nº do registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 62 | R$ 17,15 | R$ 1.062,99 |
| 183 | 005.000.117 | Filé de frango. Tipo sassami. Carne de frango, in natura, origem avícola, Congelado. Apresentação com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem mancha e parasitas, com valor limite de 6% de água, acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas de 03 á 20 kg. Isentas de manchas e devem estar íntegras, evitando a a possibilidade de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, número de lote, quantidade do produto, , número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. O vencedor deverá apresentar a documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 375 | R$ 10,50 | R$ 3.938,75 |
| 184 | 005.051.006 | Frango empanado (Nugget’s Crocante). Carne de frango moída acrescida de ingredientes, formada, empanada, frita, cozida e congelada. Ingredientes: Carne de frango, água, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, pele de ave, proteína de soja, gordura vegetal, sal, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, açúcar, especiarias, aromas naturais, estabilizante: tripolifosfato de sódio, realçador de sabor: Anexo I, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. Prazo de validade: 09 meses, a contar da data de fabricação. Armazenar e conservar a temperatura de -12°C. Embalagem Primária: filme transparente, impresso, PEBD. Peso líquido: 1,5 kg. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulada. Peso líquido: 6 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 75 | R$ 16,08 | R$ 1.206,00 |
| 185 | 005.053.057 | Carne moída tipo patinho, congelada. Carne bovina de primeira qualidade, com no máximo 5% de gordura. Acondicionadas em embalagens à vácuo de 01 ou 05 kg, embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, com rótulo contendo identificação da empresa, registro do SIF, identificação da categoria e tipo de carne, peso, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas e ser proveniente de animais sadios. Deverá apresentar textura, cor, sabor e odor característicos. A matéria prima utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como aponeuroses, ossos,cartilagens, gordura parcial, tendões, coágulos. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 1500 | R$ 20,71 | R$ 31.070,00 |
| 186 | 005.053.011 | Carne bovina, tipo coxão mole, cortados em cubos; extra limpo, no máximo 10 % de sebo e gordura, isenta de cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Congelada, embalagem à vácuo em sacos transparentes, atóxico, pesando de 1 ou 05 kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA2244/97); Portaria 145 de 01/09/98 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar , prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 500 | R$ 21,64 | R$ 10.818,34 |
| 187 | 005.000.002 | Carne bovina, tipo coxão mole, cortados em bife; extra limpo, no máximo 10% sebo e gordura, isenta de cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Congelada, embalagem à vácuo em sacos transparentes, atóxico, pesando de 1 ou 05 kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA2244/97); Portaria 145 de 01/09/98 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 137 | R$ 21,61 | R$ 2.960,57 |
| 188 | 005.000.121 | Carne bovina, tipo patinho, cortados em iscas ou tiras; extra limpo, no máximo 10% sebo e gordura, isenta de cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Congelada, embalagem à vácuo em sacos transparentes, atóxico, pesando de 1 ou 05 kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA2244/97); Portaria 145 de 01/09/98 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar , prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 500 | R$ 21,01 | R$ 10.503,34 |
| 189 | 005.053.059 | Fígado bovino resfriado ou congelado em bifes com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, pesando 01 kg. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 Decreto 12486 de 20/10/78 e MA 2244/97, Portaria n°304 de abril de 1996 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. O fornecedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 3 | R$ 11,67 | R$ 35,01 |
| 190 | 005.000.111 | Almôndega bovina, com sabor caseiro, cozida e congelada individualmente. Levemente temperada. Pesando de 15 à 19 g cada. Deverá estar dentro dos padrões estabelecidos pelo Regulamento de Inspeção Industrial e sanitária de Origem Animal. Embalagem primária: embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 02 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada. Rótulo com o nome e endereço do abatedouro, identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento. O fornecedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 150 | R$ 17,31 | R$ 2.595,75 |
| 191 | 400.000.002 | Filé de arraia tipo FA, de primeira qualidade, limpo, sem couro, escama, espinha e gordura, fatiado em média de 120 gramas, congelado á -12º C, interfolhado, acondicionado em embalagem plástica atóxica à vácuo, dispostas em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), registro junto ao SIF. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 150 | R$ 18,90 | R$ 2.835,00 |
| 192 | 005.053.068 | Lingüiça fresca toscana sem pimenta. Ingredientes: carne suína – pernil, lombo e/ou paleta, toucinho, água potável gelada, condimento preparado para lingüiça toscana contendo: especiarias, açúcar, maltodextrina, glutamato monossódico e aromatizantes, alho em pasta, sal, antioxidante, sal de cura, emulsificante, sem pimenta. Características Organolépticas: aparência e cor: característicos; odor e sabor: característicos; textura: característica. Características físico-químicas: Porção 100g, Valor Energético – 260,37 kcal, Carboidratos – 0,8g, Proteína – 13,25g, Gorduras Totais – 17,54g, Gorduras Saturadas – 5,8g, Fibra Alimentar – 0 g, Sódio - 716mg. Características Microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas, larvas. Prazo de validade: 30 dias. Produto congelado. Embalagem Primária: sacos plásticos transparente, atóxicos fechados à vácuo e resistente. Peso líquido: 05 kg. Com o nome do fabricante. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado. Peso líquido: 20 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 100 | R$ 15,19 | R$ 1.519,00 |
| 193 | 005.000.112 | Lingüiça calabresa, lingüiça suína, calabresa, especial, defumada, congelada, embalagem a vácuo em filme PVC transparente ou saco plástico transparente atóxico e lacrado, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura. Peso de 03 kg. Acondicionada em caixas de papelão, com carimbo do serviço de Inspeção Federal (SIF) e Estadual (SISP). Deverá apresentar aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 225 | R$ 15,67 | R$ 3.526,50 |
| 194 | 005.053.002 | Salsicha, tipo hot dog, composta de carne bovina, com condimentos triturados e cozidos, congelada. Características Organolépticas: aparência e cor: característicos; odor e sabor: característicos; textura: característica. Características Microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos larvas. Prazo de validade: 30 dias. Produto congelado. Embalagem Primária: sacos plásticos transparente, atóxicos fechados à vácuo e resistente. Peso líquido: 03 kg. Com o nome do fabricante. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 375 | R$ 8,77 | R$ 3.290,00 |
| 195 | 005.058.039 | Queijo mussarela, derivado do leite de vaca, de primeira qualidade, com cheiro e sabor de leite, produto resfriado, fatiado ou em peça, embalagens de 01 kg, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Composição: leite pasteurizado, sal, estabilizante: cloreto de cálcio, coalho líquido, enzima coagulante, fermento lácteo e conservador: natamicina. Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. Embalagem Primária: papel acoplado monolúcido registro da data de fabricação, peso e validade estampada na embalagem. Embalagem Secundária: caixas de papelão em perfeitas condições estruturais. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 300 | R$ 26,95 | R$ 8.086,00 |
| 196 | 005.058.010 | Presunto cozido, de carne suína, sem capa de gordura, de primeira qualidade, com cheiro e sabor característicos, produto resfriado, fatiado ou em peça, embalagens contendo 01 kg, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e alterem suas Características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. Embalagem Primária: papel acoplado monolúcido. registro da data de fabricação, peso e validade estampada na embalagem. Embalagem Secundária: caixas de papelão em perfeitas condições estruturais. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: -Houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 250 | R$ 24,14 | R$ 6.034,17 |
| 197 | 005.061.057 | Bebida láctea 01 litro, fermentada, sabor de morango. Elaborada a partir do e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, polpa da fruta, composto de estabilizante pectina e amido modificado, acidulante conservante, aromatizante, corante, espessante pectina, em consistência espessa de néctar a mel; conservação entre 01º a 10ºC, validade mínima de 45 dias a contar da data de entrega. Acondicionado em saco plástico de polietileno (sachê)contendo 01 litro e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução273/05 da ANVISA/Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar selo de Inspeção Federal (SIF) e Estadual (SISP). Sua consistência deverá ser espessa. Será realizada análise prévia. Não serão aceitos produtos com menos de 45 dias da data de validade. Produto sujeito a verificação no ato da entregae aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: -Houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LTS | 125 | R$ 3,47 | R$ 433,75 |
| 198 | 005.061.058 | Bebida láctea 180 ml, fermentada, sabor de morango. Elaborada a partir do e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, polpa da fruta, composto de estabilizante pectina e amido modificado, acidulante conservante, aromatizante, corante, espessante pectina, em consistência espessa de néctar a mel; conservação entre 01º a 10ºC, validade mínima de 45 dias a contar da data de entrega. Acondicionado em garrafas plásticas, selada contendo 180 ml e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução273/05 da ANVISA/Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar selo de Inspeção Federal (SIF) e Estadual (SISP). Sua consistência deverá ser espessa. Será realizada análise prévia. Não serão aceitos produtos com menos de 45 dias da data de validade. Produto sujeito a verificação no ato da entregae aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: -Houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 1000 | R$ 2,69 | R$ 2.685,00 |

(\*) Quantidade Total Estimada para o período de 12 meses.

**ANEXO II – PROPOSTA COMERCIAL**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 003/2019**

A simples apresentação desta Proposta é considerada como indicação bastante de que inexistem fatos que impeçam a participação do licitante neste certame

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DADOS DO LICITANTE** | | |
| **DENOMINAÇÃO:** | | |
| **ENDEREÇO:** | | |
| **CEP:** | **FONE:** | **FAX:** |
| **E-MAIL:** | | **CNPJ:** |

**OBJETO:** A presente licitação tem por objeto, o Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, conforme especificações constantes do Anexo I – Termo de Referência.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **CÓDIGO** | **DISCRIMINAÇÃO** | **UNIDADE** | **QUANTIDADE TOTAL\*** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO R$** | **VALOR TOTAL R$** |
| **COTA PRINCIPAL** | | | | | | | |
| 1 | 005.060.001 | Açúcar Cristal de 1ª contendo no mínimo 99,3% de carboidratos por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais – embalagem 05 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 375 |  |  |  |
| 2 | 005.060.046 | Alecrim desidratado em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 8 |  |  |  |
| 3 | 005.060.002 | Amido de milho, produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5% p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p – embalagem 01 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 75 |  |  |  |
| 4 | 005.060.003 | Arroz agulhinha longo fino polido tipo 1, sem glútem, contendo no mínimo 90% de grão inteiros com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g contendo no mínimo 37g de carboidratos, 4g de proteínas e o de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento - embalagem 05 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 644 |  |  |  |
| 5 | 005.060.004 | Arroz beneficiado parborizado longo fino tipo 1. O produto deverá atender a Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Entende-se por arroz o grão “in natura”, proveniente da espécie Oryza sativa L.O produto deverá apresentar-se em bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. O teor de micotoxinas deverá obedecer ao limite estabelecido pela legislação vigente. Características sensoriais: aparência própria, cor característica, odor característico tanto cru como cozido, sabor característico – embalagem 05 Kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 623 |  |  |  |
| 6 | 005.060.047 | Barra de cereais. Contendo cereais, frutas e castanhas com cobertura de chocolate branco. Ingredientes básicos: flocos de aveia, flocos de trigo, flocos de centeio, flocos de cevada, flocos de arroz, flocos de milho, soro de leite, castanha de caju, castanha do Pará, amêndoa, amendoim, mamão, banana, maça, linhaça, gergelim, quinoa dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Não conter conservantes, corantes artificiais e gorduras trans. Embalagem em BOPP laminado contendo peso líquido de 25 gramas. Embalagem secundária em caixas com até 180 unidades de 25 gramas. Valores nutricionais em 25g: máximo de 110 calorias; mínimo de proteínas 2g; mínimo de carboidratos 10g; máximo de gorduras totais 4,5g; mínimo de fibra alimentar 1g. O vendedor do item deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico do fabricante, acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; cópia autenticada do comunicado de início de fabricação devidamente protocolado no órgão competente; original ou cópia autenticada do alvará sanitário do fabricante. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 15000 |  |  |  |
| 7 | 005.060.076 | Batata Palha batata frita processada; sabor natural, tipo palha, pesando 1kg composição básica gordura vegetal; sal refinado; sabor natural; com validade de 4 meses a partir da entrega; acondicionado em embalagem plástica, atóxica, flexível, termosselada, contendo 500g; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria cvs 06/99 de 10/03/99. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 75 |  |  |  |
| 8 | 005.061.001 | Bebida Láctea UHT Sabor Chocolate sem necessidade de conservação sob refrigeração, mantendo suas características inalteradas a temperatura ambiente por, no mínimo, 180 dias. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o Decreto nº 1.255/62, capítulo VI, artigo 689, do MAA, Portaria nº 146/96, do MAARA, Decreto 1.812/96, Portaria nº 451/97, da SVS/MS, Portaria 645/97, da SVS/MS, Portaria 540/97, da SVS/MS e Portaria 370/97, do MAA. Ingredientes: soro de leite pasteurizado ou soro de leite em pó reconstituído ou soro de leite concentrado reconstituído. Leite integral pasteurizado ou leite em pó reconstituído ou leite concentrado reconstituído, açúcar, cacau em pó, espessantes carragena, goma xantana, carboximetilcelulose, estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e aroma idêntico ao natural. Prazo de validade 05 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias. A embalagem primária do produto deverá ser asséptica tipo tetra brik base – Tetra Pak , fechada, com capacidade para 200 (duzentos) mililitros. A embalagem secundária do produto deverá ser: plástico Tipo skink. A embalagem terciária caixa de papelão com 27 unidades. Medidas (largura X comprimento X altura – mm) : Produto: 64X40X86; Caixa com 27 unidades: .200X390X90. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 7513 |  |  |  |
| 9 | 005.060.048 | Biscoito de polvilho integral, isento de glúten, formato tipo palito, embalado em sacos plásticos transparente resistentes, pesando 150-200 gramas. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). Ingredientes: polvilho azedo, óleo de palma, sucralose, ovo, farinha de arroz integral, beta glucano, água e sal. O produto deverá ser Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Em caso de fabricação própria deverão apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico e deverão estar de acordo com o PIQ estabelecido para o produto. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 825 |  |  |  |
| 10 | 005.060.005 | Biscoito doce tipo lanche, é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente da massa preparada com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (Vit. B9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal e outros ingredientes. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, deverá se apresentar embalados em porções individuais com peso entre 35 (trinta e cinco) gramas e 40 (quarenta) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 15000 |  |  |  |
| 11 | 005.060.007 | Biscoito salgado tipo lanche sem recheio é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (Vit. B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada,açúcar invertido, sal refinado, e outros ingedientes desde que mencionados e permitidos pela legislação vigente. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá se apresentar embalados em porções individuais com peso entre 26 gramas e 30 gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 14904 |  |  |  |
| 12 | 005.060.006 | Biscoito doce isento de ovo e lactose é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes, sem recheio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução rdc 175/2003 da ANVISA/ MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Resolução 04/88 do CNS/ MS, Resolução 12/78 da CNNPA/MS, Portaria 74/94 da Vigilância Sanitária/MS e Portaria 540/97 da SVS/MS. O biscoito doce isento de ovo e lactose deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e/ou com caracteres sensoriais anormais. Deverá se apresentar em pacotes com peso entre 400 (quatrocentos) e 500 (quinhentos) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 525 |  |  |  |
| 13 | 005.060.008 | Biscoito salgado isento de ovo e lactose é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes, sem recheio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução rdc 175/2003 da ANVISA/ MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Resolução 04/88 do CNS/MS, Resolução 12/78 da CNNPA/MS, Portaria 74/94 da Vigilância Sanitária/MS e Portaria 540/97 da SVS/MS. O biscoito salgado isento de ovo e lactose deverá ser fabricodo a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e/ou com caracteres sensoriais anormais. Deverá se apresentar em pacotes com peso entre 400 (quatrocentos) e 500 (quinhentos) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 375 |  |  |  |
| 14 | 005.060.050 | Bolo sabor baunilha com recheio sabor chocolate. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, recheio chocolate, ovo integral pasteurizado, gordura vegetal hidrogenada, leite integral, fécula de mandioca, margarina, açúcar invertido, umectante sorbitol, emulsificantes, estabilizantes, alfa amilase, sal, aromatizantes, fermento químico, ácido sórbico, conservantes e goma xantana. Validade mínima de 6 meses da data de fabricação. Embalagem em pacote aluminizado com 40 gramas. Embalagem secundária em caixas com 40 unidades. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 6000 |  |  |  |
| 15 | 005.062.005 | Café torrado e moído, embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 500 gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 75 |  |  |  |
| 16 | 005.060.009 | Caldo de carne para culinária, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido com resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 8 |  |  |  |
| 17 | 005.060.010 | Caldo de galinha para culinária, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido com resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 8 |  |  |  |
| 18 | 005.060.051 | Canela da China em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 4 |  |  |  |
| 19 | 005.060.077 | Canjica de milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem de 500g. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 68 |  |  |  |
| 20 | 005.060.011 | Chá de erva mate queimado, caixa com 250g, constituído de folhas novas, de espécies vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos para efusão, de cor verde aromatizada escura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Sem corantes artificiais. Com aparência de folhas claras, hastes secas. Validade mínima de 24 meses. Embalagem primaria: de caixa de papelão fino acondicionada internamente em saco de polietileno, atóxico, termossoldado, contendo peso líquido de 250g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. | CX. | 113 |  |  |  |
| 21 | 005.060.012 | Colorau (urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem plástica de 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. | PCT | 4 |  |  |  |
| 22 | 005.060.078 | Cravo da Índia em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. cinco) dias da data de entrega. | PCT | 4 |  |  |  |
| 23 | 005.060.039 | Creme de leite, gordura láctea – mínimo 35%, embalagem Tetra Rex (caixinha), 200 gr, 15 D, ambiente seco e arejado, pote de 200 gr. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | CX | 608 |  |  |  |
| 24 | 005.060.013 | Ervilha em lata, produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração. Composição centesimal aproximada de 5,2g de proteína, 0,5g de lipídios e 13g de carboidratos - embalagem 6X2,0 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 77 |  |  |  |
| 25 | 005.060.015 | Extrato de tomate simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 4X4,0 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 75 |  |  |  |
| 26 | 005.060.014 | Extrato de tomate simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 24X350g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 38 |  |  |  |
| 27 | 005.060.016 | Farinha de mandioca torrada, tipo biju, devendo obedecer a legislação vigente – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 15 |  |  |  |
| 28 | 005.060.017 | Farinha de milho amarela, produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado socado e peneirado, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderão estar úmidas ou rançosas, com umidade máxima de 14% p/p, com acidez máxima de 2% p/p, com no mínimo 6% p/p de proteína – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 23 |  |  |  |
| 29 | 005.060.018 | Farinha de trigo especial, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e sãos, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p – embalagem 10X1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 225 |  |  |  |
| 30 | 005.060.021 | Feijão carioca tipo 1, de primeira qualidade, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais e maduros, limpos e secos, na composição centesimal de 22g de proteína, 1,6g de lipídios, e 60,8g de carboidratos – embalagem 1 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 1800 |  |  |  |
| 31 | 005.060.020 | Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 250g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 30 |  |  |  |
| 32 | 005.060.052 | Flocos de Milho Açucarado. Ingredientes: milho, açúcar, sal, vitaminas A, B1, B2, B6, B12, C, Niacina, Ácido Fólico) e minerais (Ferro e Zinco), antioxidante (lecitina de soja). A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses da data de fabricação. Embalagem primária em sacos com 2 kg e secundária em caixas com até 10 kg. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 68 |  |  |  |
| 33 | 005.060.053 | Flocos de Milho Açucarado. Ingredientes: milho, açúcar, sal, vitaminas A, B1, B2, B6, B12, C, Niacina, Ácido Fólico) e minerais (Ferro e Zinco), antioxidante (lecitina de soja). A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses da data de fabricação. Embalagem primária individual com 30g. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 3000 |  |  |  |
| 34 | 005.060.022 | Fubá mimoso de milho, produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15% p/p, com acidez máxima de 5% p/p, com no mínimo 7% p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção - embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 135 |  |  |  |
| 35 | 005.060.054 | Geléia de Mocotó. Sabor natural. Embalagem tetra pack com 200 gramas. De primeira qualidade. Identificação do produto, marca do fabricante, prazo De validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a Legislação Vigente. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 225 |  |  |  |
| 36 | 006.060.003 | Leite condensado, composto de leite integral, açúcar e lactose (tradicional). De consistência cremosa e textura homogênea. Embalagem primária atóxica devidamente lacrada, tetra park (caixinha) 395g. E embalagem secundária apropriada, e suas condições deverão estar de acordo com as Instruções Normativas 68/06 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | CX | 405 |  |  |  |
| 37 | 005.060.079 | Leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, adicionado de lecitina de soja como emulsificante, e com a composição centesimal de 26g de proteína, 38g de carboidratos e 26g de lipídeos. Devendo ter boa solubilidade – embalagem 400g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 225 |  |  |  |
| 38 | 006.060.004 | Louro desidratado em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente Etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 8 |  |  |  |
| 39 | 005.060.024 | Macarrão de sêmola tipo retalho, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 5kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 165 |  |  |  |
| 40 | 005.060.025 | Macarrão com ovos tipo argolinha, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 38 |  |  |  |
| 41 | 005.060.026 | Macarrão com ovos tipo ave-maria, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 38 |  |  |  |
| 42 | 005.060.027 | Macarrão com ovos tipo cabelo de anjo, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 38 |  |  |  |
| 43 | 005.060.028 | Macarrão com ovos tipo letrinha, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 38 |  |  |  |
| 44 | 005.060.029 | Macarrão com ovos tipo conchinha, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 38 |  |  |  |
| 45 | 005.060.030 | Manjericão desidratado em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 23 |  |  |  |
| 46 | 005.060.038 | Margarina vegetal com sal, com no máximo 60% de lipídios. Com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade exposta. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deve estar acondicionado em baldes plásticos e de tampa rosqueável – embalagem 15 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | P | 225 |  |  |  |
| 47 | 005.060.055 | Margarina vegetal com sal, com no máximo 60% de lipídios. Com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade exposta. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deve estar acondicionado em potes plásticos – embalagem 01 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 8 |  |  |  |
| 48 | 005.060.031 | Milho verde em conserva, simples, grão inteiros, imersos em água, açúcar e sal, tamanho e coloração uniformes – embalagem 6 X 2 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 117 |  |  |  |
| 49 | 005.062.059 | Milho para pipoca. Grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual.. Embalagem integra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 263 |  |  |  |
| 50 | 005.060.032 | Molho de tomate tipo pomarola, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 4X4kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 113 |  |  |  |
| 51 | 005.060.056 | Noz moscada em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 8 |  |  |  |
| 52 | 005.060.033 | Óleo de soja refinado tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização – embalagem pet 20 X 900 ml. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 1125 |  |  |  |
| 53 | 005.060.034 | Orégano, deverá ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 8 |  |  |  |
| 54 | 005.060.057 | Pão tipo bisnaguinha. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico, açúcar cristal, gordura vegetal de palma, glúten de trigo, sal, glucose, ovo, soro do leite, emulsificante ( mono e dissacarídeos de ácido graxos e estearoil-2-lactil lactato de sódio), conservador proprionato de cálcio e melhorador de farinha ácido ascórbico. Pode conter traços de soja, castanha e nozes. Contém glúten. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados produtos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá estar Embalados em sacos plásticos firme e transparente, pesando 300 gramas, e contendo tosas as informações necessárias na embalagem. O produto deverá ter validade de 01 meses. O produto não poderá ter data de Fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 413 |  |  |  |
| 55 | 005.060.080 | Queijo parmesão ralado, constituído de queijo parmesão e conservador, e acido sorbico, não contém glutén, Embalado automaticamente sem contato manual, pacotes de 50 gr. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 113 |  |  |  |
| 56 | 005.060.035 | Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 293 |  |  |  |
| 57 | 005.061.002 | Suco tropical de fruta pronto para beber. Produto obtido pela dissolução, em água potável, da polpa de fruta polposa de origem tropical nos sabores iversos, na proporção de 25 (vinte e cinco) % não fermentado, não alcoólico, homogenizado, pasteurizado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, através do processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo. Os teores de polpa e as frutas utilizadas na elaboração do suco tropical devem ser superiores aos estabelecidos para o néctar da respectiva fruta, conforme estabelecimento em ato administrativo do Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Submetido ao envase, assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de água e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, sem a necessidade de refrigeração. Não será permitida a adição de aromas e corantes artificiais. O produto deverá ser elaborado com frutas maduras e sãs, não poderá Conter substâncias estranhas à fruta de origem, exceto as previstas na Legislação específica. Decreto nº 3.510, de 16 de junho de 2000 (Publicado No D.O. de 19/06/2000). A embalagem primária do produto deverá ser recipiente tipo tetra bric, inviolável, hermeticamente fechada, com capacidade para 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinqüenta) mililitros. A embalagem secundária do produto deverá ser: caixa de papelão reforçado,com abas superiore e inferiores vedadas, com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, contendo 27 (vinte e sete) embalagem primária de 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinqüenta) mililitros. Ou, fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, contendo 27 (vinte e sete) embalagem primária de 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinqüenta) mililitros. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 9012 |  |  |  |
| 58 | 005.060.036 | Tempero alho e sal sem pimenta. Valor nutricional em 5g: 1g de carboidrato, máximo de 5 mg de colesterol, 1685 mg de sódio – embalagem potes de plásticos resistente de 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 150 |  |  |  |
| 59 | 005.060.019 | Trigo para quibe, livre de parasitas, odores estranhos, substancias nocivas – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 113 |  |  |  |
| 60 | 005.060.037 | Vinagre branco, fermentado de vinho com acidez mínima de 4% - embalagem 750 ml. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 117 |  |  |  |
| 61 | 005.061.055 | Chocolate em pó com no mínimo 37% de cacau. Fonte de fibras. Contendo basicamente cacau em pó, açúcar mascavo, fibras, mínimo 12 vitaminas e 04 minerais, aroma, sabor chocolate trufado dentre outros ingrediente desde que mencionados no rótulo e permitidos pela legislação vigente. Isento de conservantes, e gorduras trans. Embalagem primária em saco de politileno leitoso com 2 kg e secundária em caixa de papelão contendo até 12 kg. Rendimento mínimo de 200 porções de 150 ml por pacote. Deve ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico do fabricante, do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente, cópia autenticada do comunicado de início de fabricação, devidamente protocolado no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 23 |  |  |  |
| 62 | 005.060.058 | Mistura em pó para alimento sabor iogurte de morango. Somente a adição de água para preparo. Contendo basicamente leite em pó integral, morango desidratado, fibras e açúcar mascavo,no mínimo 12 vitaminas e 04 minerais,dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Isento de gorduras trans, conservantes e glúten. Embalagem primária em saco de politileno leitoso, contendo 02 kg e a embalagem secundária, caixa de papelão contendo 06 unidades de 02 kg, totalizando 12 kg. Rendimento mínimo aproximado de 60 porções de 150 ml por pacote. O produto deverá ter validade por 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 8 |  |  |  |
| 63 | 005.060.059 | Mistura em pó para alimento sabor banana com cacau. Somente a adição de água para o preparo. Contendo basicamente leite em pó integral, cacau em pó,açúcar mascavo, aroma, mínimo de 12 vitaminas e 04 minerais, Dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitido pela legislação. Somente adição de água para preparo. Isento de gorduras trans, conservantes, corantes e glúten. Embalagem primária de politileno leitoso, contendo 02 kg e a embalagem secundária, caixa de papelão com até 12 kg. Cada pacote deve ter um rendimento mínimo de de 60 porções de 150 ml. O produto deverá ter validade mínima de 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo Responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 8 |  |  |  |
| 64 | 005.060.060 | Mistura em pó para alimento sabor chocolate trufado. Somente adição de água para o preparo. Contendo basicamente leite em pó integral, cacau em pó , açúcar mascavo, malte, aroma, mínimo de 12 vitaminas e 04 minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitido pela legislação. Somente adição de água para preparo. Isento de gorduras trans e conservantes. Embalagem primária de politileno leitoso, contendo 02 kg e a embalagem secundária, caixa de papelão com até 12 kg. Cada pacote deve ter um rendimento mínimo de de 60 porções de 150 ml. O produto deverá ter validade mínima de 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 8 |  |  |  |
| 65 | 005.060.061 | Pó para preparo de mingau de leite com aveia. Somente adição de água para o preparo. Contendo como ingredientes básicos leite em pó integral, aveia, fibras, açúcar mascavo,mínimo 12 vitaminas e 04 minerais dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Não conter conservantes e gorduras trans. Embalagem primária em pacote com 2 kg e embalagem secundária em caixa com 12 kg. O rendimento mínimo deverá ser de 40 porções de 150 ml por pacote. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de seis meses da data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor do item deverá trazer ficha técnica original ou cópia comprove autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico do fabricante, acompanhada do documento que a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; cópia autenticada do comunicado de início de fabricação devidamente protocolado no órgão competente; original ou cópia autenticada do alvará sanitário do fabricante. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra,após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. | CX | 15 |  |  |  |
| 66 | 005.060.062 | Mistura em pó para preparo de purê de batata. Somente adição de água para o preparo. Contendo basicamente batata em flocos desidratada, leite em pó integral, creme de cebola, fibra, queijo parmesão, mínimo de 12 vitaminas e 04 minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótudo e permitidos pela legislação vigente. Somete adição de água para o preparo. Não conter corantes artificiais, gorduras trans e aroma de queijo. Deverá ser preparado com ingredientes sãos, limpos e de primeira qualidade. Embalagem primária saco de politileno leitoso contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 06 kg. Cada pacote de 01 kg deve render aproximadamente 35 porções de 150g. O produto deverá ter validade de 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 30 |  |  |  |
| 67 | 005.060.063 | Pó para o preparo de gelatina de uva. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão | CX | 4 |  |  |  |
| 68 | 005.060.064 | Pó para o preparo de gelatina de pêssego. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 4 |  |  |  |
| 69 | 005.060.065 | Pó para o preparo de gelatina de limão. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 4 |  |  |  |
| 70 | 005.060.066 | Pó para o preparo de gelatina de morango. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 4 |  |  |  |
| 71 | 005.060.067 | Pó para o preparo de gelatina de abacaxi. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 4 |  |  |  |
| 72 | 005.060.068 | Farofa de soja tradicional, 100% natural. Alimento preparado sem qualquer tipo de conservante, sem aromatizante sintético e sem glúten. Ingredientes: farinha de mandioca, farinha de milho, proteína de soja texturizada, óleo de palma, ricota e sal marinho. Não contém glúten. Informação nutricional aproximada a cada 35 gramas (02 colheres de sopa): Gordura totais: 5,4 g, Gordura saturadas: 1,4 g, Colesterol menor que 5 mg, Gordura trans: isenta, Proteínas 3,50 g, Carboidratos 19 g, Fibras 3 g, Sódio 110 mg, Cálcio 45,5 mg, Valor Calórico 139 kcal/584 kJ. Modo de Preparo: Produto pronto para consumo, ideal para acompanhamento de vários pratos. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 20 embalagens de 01 kg, totalizando 20 kg. Validade: O produto é valido por 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem (unidade) íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 38 |  |  |  |
| 73 | 005.060.069 | Mistura em pó para o preparo de bolo Califórnia. Enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes: açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó integral, ovo em pó, gordura emulsificada low trans, sal, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificantes. Contém Glúten. Ingredientes do chocolate em pó: 12 açúcar orgânico, cacau em pó, maltodextrina e sal. Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 900g de bolo e 100g de chocolate em pó, totalizando 1kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: Caixas de papelão reforçada, contendo 12 unidades de bolo e 12 unidades de chocolate em pó, totalizando um Peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de. fabricação O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 8 |  |  |  |
| 74 | 005.060.070 | Mistura em pó para o preparo de bolo de chocolate (Tipo Pão de Mel). Enriquecido com Vitaminas e Minerais. Ingredientes do bolo: açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó integral, ovo em pó, cacau em pó solúvel, gordura emulsificada low trans, sal, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificantes Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 01 kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA ( taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada contendo 12 unidades de bolo totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de fabricação. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 8 |  |  |  |
| 75 | 005.060.071 | Mistura em pó para o preparo de bolo de laranja com linhaça. Enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes: Açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó integral, ovo em pó, gordura emulsificada low trans, linhaça, sal, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificantes. Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 01 kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA ( taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada contendo 12 unidades de bolo totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de fabricação. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e Análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 8 |  |  |  |
| 76 | 005.060.081 | Mistura em pó para o preparo de molho de tomate fonte de fibras, formulado a parir de matérias primas selecionadas. Ingredientes: tomate desidratado em pó, fibra solúvel, polidextrose, amido, beterraba desidratada em pó, sal, açúcar, maltodextrina, gordura vegetal low trans, alho em pó, cebola em pó, salsa desidratada, ácido cítrico (acidulante INS -330) e louro em pó. Rendimento aproximado da receita: 12,5 kg/12 litros, 200 poções de 60 ml. O produto pode ser usado em diversas preparações onde o molho de tomate seja ingrediente. Embalagem primária: produto embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selado, com peso líquido de 01 kg cada. O material da embalagem deve possuir: Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor da água) em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro determinações de TPO2 (taxa de permeabilização ao oxigênio) em ensaio de caracterização com, no mínimo, duas determinações; atendendo aos requisitos da Norma NBR/IEC 17025. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 12 unidades totalizando um peso de 12 kg. O empilhamento máximo é de sete caixas. Rotulagem: os produtos são identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. O prazo de validade do produto é de seis meses a partir da data de fabricação. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo Bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 38 |  |  |  |
| 77 | 005.060.072 | Preparado líquido para refresco sabor abacaxi sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA. | UN | 38 |  |  |  |
| 78 | 005.060.073 | Preparado líquido para refresco sabor laranja sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA. | UN | 38 |  |  |  |
| 79 | 005.060.082 | Preparado líquido para refresco sabor morango sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA. | UN | 38 |  |  |  |
| 80 | 005.060.075 | Preparado líquido para refresco sabor uva sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA. | UN | 38 |  |  |  |
| 81 | 005.053.051 | Sobrecoxa de frango, congelada, sem tempero, temperatura de recebimento - 18 Graus C. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie,não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg e 2,5 kg, embalados em sacos de polietileno; Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 375 |  |  |  |
| 82 | 005.051.005 | Coxinha da asa de frango, congelada, sem tempero, temperatura de recebimento - 18 Graus C. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie,não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg e 2,5 kg, embalados em sacos de polietileno; Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 900 |  |  |  |
| 83 | 005.051.007 | Medalhão de frango com bacon ( envolto por uma camada fina de bacon sem o couro). Com peso de 50 à 85 gramas, temperado, congelado, sem a presença de palitos de dente. Embalagem primária interfolhada de 2,5 à 05 kg com plástico atóxico transparente. Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar prazo de validade, tipo de carne, nº do registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 188 |  |  |  |
| 84 | 005.000.117 | Filé de frango. Tipo sassami. Carne de frango, in natura, origem avícola, Congelado. Apresentação com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem mancha e parasitas, com valor limite de 6% de água, acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas de 03 á 20 kg. Isentas de manchas e devem estar íntegras, evitando a a possibilidade de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, número de lote, quantidade do produto, , número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. O vencedor deverá apresentar a documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 1125 |  |  |  |
| 85 | 005.051.006 | Frango empanado (Nugget’s Crocante). Carne de frango moída acrescida de ingredientes, formada, empanada, frita, cozida e congelada. Ingredientes: Carne de frango, água, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, pele de ave, proteína de soja, gordura vegetal, sal, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, açúcar, especiarias, aromas naturais, estabilizante: tripolifosfato de sódio, realçador de sabor: Anexo I, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. Prazo de validade: 09 meses, a contar da data de fabricação. Armazenar e conservar a temperatura de -12°C. Embalagem Primária: filme transparente, impresso, PEBD. Peso líquido: 1,5 kg. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulada. Peso líquido: 6 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 225 |  |  |  |
| 86 | 005.053.057 | Carne moída tipo patinho, congelada. Carne bovina de primeira qualidade, com no máximo 5% de gordura. Acondicionadas em embalagens à vácuo de 01 ou 05 kg, embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, com rótulo contendo identificação da empresa, registro do SIF, identificação da categoria e tipo de carne, peso, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas e ser proveniente de animais sadios. Deverá apresentar textura, cor, sabor e odor característicos. A matéria prima utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como aponeuroses, ossos,cartilagens, gordura parcial, tendões, coágulos. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 4500 |  |  |  |
| 87 | 005.053.011 | Carne bovina, tipo coxão mole, cortados em cubos; extra limpo, no máximo 10 % de sebo e gordura, isenta de cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Congelada, embalagem à vácuo em sacos transparentes, atóxico, pesando de 1 ou 05 kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA2244/97); Portaria 145 de 01/09/98 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar , prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 1500 |  |  |  |
| 88 | 005.000.002 | Carne bovina, tipo coxão mole, cortados em bife; extra limpo, no máximo 10% sebo e gordura, isenta de cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Congelada, embalagem à vácuo em sacos transparentes, atóxico, pesando de 1 ou 05 kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA2244/97); Portaria 145 de 01/09/98 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 413 |  |  |  |
| 89 | 005.000.121 | Carne bovina, tipo patinho, cortados em iscas ou tiras; extra limpo, no máximo 10% sebo e gordura, isenta de cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Congelada, embalagem à vácuo em sacos transparentes, atóxico, pesando de 1 ou 05 kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA2244/97); Portaria 145 de 01/09/98 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar , prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 1500 |  |  |  |
| 90 | 005.053.059 | Fígado bovino resfriado ou congelado em bifes com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, pesando 01 kg. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 Decreto 12486 de 20/10/78 e MA 2244/97, Portaria n°304 de abril de 1996 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. O fornecedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 12 |  |  |  |
| 91 | 005.000.111 | Almôndega bovina, com sabor caseiro, cozida e congelada individualmente. Levemente temperada. Pesando de 15 à 19 g cada. Deverá estar dentro dos padrões estabelecidos pelo Regulamento de Inspeção Industrial e sanitária de Origem Animal. Embalagem primária: embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 02 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada. Rótulo com o nome e endereço do abatedouro, identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento. O fornecedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 450 |  |  |  |
| 92 | 400.000.002 | Filé de arraia tipo FA, de primeira qualidade, limpo, sem couro, escama, espinha e gordura, fatiado em média de 120 gramas, congelado á -12º C, interfolhado, acondicionado em embalagem plástica atóxica à vácuo, dispostas em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), registro junto ao SIF. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 450 |  |  |  |
| 93 | 005.053.068 | Lingüiça fresca toscana sem pimenta. Ingredientes: carne suína – pernil, lombo e/ou paleta, toucinho, água potável gelada, condimento preparado para lingüiça toscana contendo: especiarias, açúcar, maltodextrina, glutamato monossódico e aromatizantes, alho em pasta, sal, antioxidante, sal de cura, emulsificante, sem pimenta. Características Organolépticas: aparência e cor: característicos; odor e sabor: característicos; textura: característica. Características físico-químicas: Porção 100g, Valor Energético – 260,37 kcal, Carboidratos – 0,8g, Proteína – 13,25g, Gorduras Totais – 17,54g, Gorduras Saturadas – 5,8g, Fibra Alimentar – 0 g, Sódio - 716mg. Características Microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas, larvas. Prazo de validade: 30 dias. Produto congelado. Embalagem Primária: sacos plásticos transparente, atóxicos fechados à vácuo e resistente. Peso líquido: 05 kg. Com o nome do fabricante. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado. Peso líquido: 20 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 300 |  |  |  |
| 94 | 005.000.112 | Lingüiça calabresa, lingüiça suína, calabresa, especial, defumada, congelada, embalagem a vácuo em filme PVC transparente ou saco plástico transparente atóxico e lacrado, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura. Peso de 03 kg. Acondicionada em caixas de papelão, com carimbo do serviço de Inspeção Federal (SIF) e Estadual (SISP). Deverá apresentar aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 675 |  |  |  |
| 95 | 005.053.002 | Salsicha, tipo hot dog, composta de carne bovina, com condimentos triturados e cozidos, congelada. Características Organolépticas: aparência e cor: característicos; odor e sabor: característicos; textura: característica. Características Microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos larvas. Prazo de validade: 30 dias. Produto congelado. Embalagem Primária: sacos plásticos transparente, atóxicos fechados à vácuo e resistente. Peso líquido: 03 kg. Com o nome do fabricante. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 1125 |  |  |  |
| 96 | 005.058.039 | Queijo mussarela, derivado do leite de vaca, de primeira qualidade, com cheiro e sabor de leite, produto resfriado, fatiado ou em peça, embalagens de 01 kg, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Composição: leite pasteurizado, sal, estabilizante: cloreto de cálcio, coalho líquido, enzima coagulante, fermento lácteo e conservador: natamicina. Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. Embalagem Primária: papel acoplado monolúcido registro da data de fabricação, peso e validade estampada na embalagem. Embalagem Secundária: caixas de papelão em perfeitas condições estruturais. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 900 |  |  |  |
| 97 | 005.058.010 | Presunto cozido, de carne suína, sem capa de gordura, de primeira qualidade, com cheiro e sabor característicos, produto resfriado, fatiado ou em peça, embalagens contendo 01 kg, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e alterem suas Características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. Embalagem Primária: papel acoplado monolúcido. registro da data de fabricação, peso e validade estampada na embalagem. Embalagem Secundária: caixas de papelão em perfeitas condições estruturais. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: -Houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 750 |  |  |  |
| 98 | 005.061.057 | Bebida láctea 01 litro, fermentada, sabor de morango. Elaborada a partir do e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, polpa da fruta, composto de estabilizante pectina e amido modificado, acidulante conservante, aromatizante, corante, espessante pectina, em consistência espessa de néctar a mel; conservação entre 01º a 10ºC, validade mínima de 45 dias a contar da data de entrega. Acondicionado em saco plástico de polietileno (sachê)contendo 01 litro e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução273/05 da ANVISA/Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar selo de Inspeção Federal (SIF) e Estadual (SISP). Sua consistência deverá ser espessa. Será realizada análise prévia. Não serão aceitos produtos com menos de 45 dias da data de validade. Produto sujeito a verificação no ato da entregae aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: -Houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LTS | 375 |  |  |  |
| 99 | 005.061.058 | Bebida láctea 180 ml, fermentada, sabor de morango. Elaborada a partir do e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, polpa da fruta, composto de estabilizante pectina e amido modificado, acidulante conservante, aromatizante, corante, espessante pectina, em consistência espessa de néctar a mel; conservação entre 01º a 10ºC, validade mínima de 45 dias a contar da data de entrega. Acondicionado em garrafas plásticas, selada contendo 180 ml e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução273/05 da ANVISA/Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar selo de Inspeção Federal (SIF) e Estadual (SISP). Sua consistência deverá ser espessa. Será realizada análise prévia. Não serão aceitos produtos com menos de 45 dias da data de validade. Produto sujeito a verificação no ato da entregae aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: -Houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 3000 |  |  |  |
| **COTA RESERVADA** | | | | | | | |
| 100 | 005.060.001 | Açúcar Cristal de 1ª contendo no mínimo 99,3% de carboidratos por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais – embalagem 05 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 125 |  |  |  |
| 101 | 005.060.046 | Alecrim desidratado em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 2 |  |  |  |
| 102 | 005.060.002 | Amido de milho, produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5% p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p – embalagem 01 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 25 |  |  |  |
| 103 | 005.060.003 | Arroz agulhinha longo fino polido tipo 1, sem glútem, contendo no mínimo 90% de grão inteiros com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g contendo no mínimo 37g de carboidratos, 4g de proteínas e o de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento - embalagem 05 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 214 |  |  |  |
| 104 | 005.060.004 | Arroz beneficiado parborizado longo fino tipo 1. O produto deverá atender a Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Entende-se por arroz o grão “in natura”, proveniente da espécie Oryza sativa L.O produto deverá apresentar-se em bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. O teor de micotoxinas deverá obedecer ao limite estabelecido pela legislação vigente. Características sensoriais: aparência própria, cor característica, odor característico tanto cru como cozido, sabor característico – embalagem 05 Kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 207 |  |  |  |
| 105 | 005.060.047 | Barra de cereais. Contendo cereais, frutas e castanhas com cobertura de chocolate branco. Ingredientes básicos: flocos de aveia, flocos de trigo, flocos de centeio, flocos de cevada, flocos de arroz, flocos de milho, soro de leite, castanha de caju, castanha do Pará, amêndoa, amendoim, mamão, banana, maça, linhaça, gergelim, quinoa dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Não conter conservantes, corantes artificiais e gorduras trans. Embalagem em BOPP laminado contendo peso líquido de 25 gramas. Embalagem secundária em caixas com até 180 unidades de 25 gramas. Valores nutricionais em 25g: máximo de 110 calorias; mínimo de proteínas 2g; mínimo de carboidratos 10g; máximo de gorduras totais 4,5g; mínimo de fibra alimentar 1g. O vendedor do item deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico do fabricante, acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; cópia autenticada do comunicado de início de fabricação devidamente protocolado no órgão competente; original ou cópia autenticada do alvará sanitário do fabricante. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 5000 |  |  |  |
| 106 | 005.060.076 | Batata Palha batata frita processada; sabor natural, tipo palha, pesando 1kg composição básica gordura vegetal; sal refinado; sabor natural; com validade de 4 meses a partir da entrega; acondicionado em embalagem plástica, atóxica, flexível, termosselada, contendo 500g; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria cvs 06/99 de 10/03/99. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 25 |  |  |  |
| 107 | 005.061.001 | Bebida Láctea UHT Sabor Chocolate sem necessidade de conservação sob refrigeração, mantendo suas características inalteradas a temperatura ambiente por, no mínimo, 180 dias. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o Decreto nº 1.255/62, capítulo VI, artigo 689, do MAA, Portaria nº 146/96, do MAARA, Decreto 1.812/96, Portaria nº 451/97, da SVS/MS, Portaria 645/97, da SVS/MS, Portaria 540/97, da SVS/MS e Portaria 370/97, do MAA. Ingredientes: soro de leite pasteurizado ou soro de leite em pó reconstituído ou soro de leite concentrado reconstituído. Leite integral pasteurizado ou leite em pó reconstituído ou leite concentrado reconstituído, açúcar, cacau em pó, espessantes carragena, goma xantana, carboximetilcelulose, estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e aroma idêntico ao natural. Prazo de validade 05 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias. A embalagem primária do produto deverá ser asséptica tipo tetra brik base – Tetra Pak , fechada, com capacidade para 200 (duzentos) mililitros. A embalagem secundária do produto deverá ser: plástico Tipo skink. A embalagem terciária caixa de papelão com 27 unidades. Medidas (largura X comprimento X altura – mm) : Produto: 64X40X86; Caixa com 27 unidades: .200X390X90. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 2504 |  |  |  |
| 108 | 005.060.048 | Biscoito de polvilho integral, isento de glúten, formato tipo palito, embalado em sacos plásticos transparente resistentes, pesando 150-200 gramas. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). Ingredientes: polvilho azedo, óleo de palma, sucralose, ovo, farinha de arroz integral, beta glucano, água e sal. O produto deverá ser Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Em caso de fabricação própria deverão apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico e deverão estar de acordo com o PIQ estabelecido para o produto. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 275 |  |  |  |
| 109 | 005.060.005 | Biscoito doce tipo lanche, é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente da massa preparada com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (Vit. B9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal e outros ingredientes. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, deverá se apresentar embalados em porções individuais com peso entre 35 (trinta e cinco) gramas e 40 (quarenta) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 5000 |  |  |  |
| 110 | 005.060.007 | Biscoito salgado tipo lanche sem recheio é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (Vit. B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada,açúcar invertido, sal refinado, e outros ingedientes desde que mencionados e permitidos pela legislação vigente. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá se apresentar embalados em porções individuais com peso entre 26 gramas e 30 gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 4968 |  |  |  |
| 111 | 005.060.006 | Biscoito doce isento de ovo e lactose é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes, sem recheio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução rdc 175/2003 da ANVISA/ MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Resolução 04/88 do CNS/ MS, Resolução 12/78 da CNNPA/MS, Portaria 74/94 da Vigilância Sanitária/MS e Portaria 540/97 da SVS/MS. O biscoito doce isento de ovo e lactose deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e/ou com caracteres sensoriais anormais. Deverá se apresentar em pacotes com peso entre 400 (quatrocentos) e 500 (quinhentos) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 175 |  |  |  |
| 112 | 005.060.008 | Biscoito salgado isento de ovo e lactose é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes, sem recheio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução rdc 175/2003 da ANVISA/ MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Resolução 04/88 do CNS/MS, Resolução 12/78 da CNNPA/MS, Portaria 74/94 da Vigilância Sanitária/MS e Portaria 540/97 da SVS/MS. O biscoito salgado isento de ovo e lactose deverá ser fabricodo a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e/ou com caracteres sensoriais anormais. Deverá se apresentar em pacotes com peso entre 400 (quatrocentos) e 500 (quinhentos) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 125 |  |  |  |
| 113 | 005.060.050 | Bolo sabor baunilha com recheio sabor chocolate. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, recheio chocolate, ovo integral pasteurizado, gordura vegetal hidrogenada, leite integral, fécula de mandioca, margarina, açúcar invertido, umectante sorbitol, emulsificantes, estabilizantes, alfa amilase, sal, aromatizantes, fermento químico, ácido sórbico, conservantes e goma xantana. Validade mínima de 6 meses da data de fabricação. Embalagem em pacote aluminizado com 40 gramas. Embalagem secundária em caixas com 40 unidades. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 2000 |  |  |  |
| 114 | 005.062.005 | Café torrado e moído, embalado a vácuo, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 500 gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 25 |  |  |  |
| 115 | 005.060.009 | Caldo de carne para culinária, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido com resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 2 |  |  |  |
| 116 | 005.060.010 | Caldo de galinha para culinária, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido com resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 2 |  |  |  |
| 117 | 005.060.051 | Canela da China em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 1 |  |  |  |
| 118 | 005.060.077 | Canjica de milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem de 500g. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 22 |  |  |  |
| 119 | 005.060.011 | Chá de erva mate queimado, caixa com 250g, constituído de folhas novas, de espécies vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos para efusão, de cor verde aromatizada escura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Sem corantes artificiais. Com aparência de folhas claras, hastes secas. Validade mínima de 24 meses. Embalagem primaria: de caixa de papelão fino acondicionada internamente em saco de polietileno, atóxico, termossoldado, contendo peso líquido de 250g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. | CX. | 37 |  |  |  |
| 120 | 005.060.012 | Colorau (urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem plástica de 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. | PCT | 1 |  |  |  |
| 121 | 005.060.078 | Cravo da Índia em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. cinco) dias da data de entrega. | PCT | 1 |  |  |  |
| 122 | 005.060.039 | Creme de leite, gordura láctea – mínimo 35%, embalagem Tetra Rex (caixinha), 200 gr, 15 D, ambiente seco e arejado, pote de 200 gr. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | CX | 202 |  |  |  |
| 123 | 005.060.013 | Ervilha em lata, produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração. Composição centesimal aproximada de 5,2g de proteína, 0,5g de lipídios e 13g de carboidratos - embalagem 6X2,0 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 25 |  |  |  |
| 124 | 005.060.015 | Extrato de tomate simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 4X4,0 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 25 |  |  |  |
| 125 | 005.060.014 | Extrato de tomate simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 24X350g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 12 |  |  |  |
| 126 | 005.060.016 | Farinha de mandioca torrada, tipo biju, devendo obedecer a legislação vigente – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 5 |  |  |  |
| 127 | 005.060.017 | Farinha de milho amarela, produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado socado e peneirado, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderão estar úmidas ou rançosas, com umidade máxima de 14% p/p, com acidez máxima de 2% p/p, com no mínimo 6% p/p de proteína – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 7 |  |  |  |
| 128 | 005.060.018 | Farinha de trigo especial, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e sãos, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p – embalagem 10X1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 75 |  |  |  |
| 129 | 005.060.021 | Feijão carioca tipo 1, de primeira qualidade, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais e maduros, limpos e secos, na composição centesimal de 22g de proteína, 1,6g de lipídios, e 60,8g de carboidratos – embalagem 1 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 600 |  |  |  |
| 130 | 005.060.020 | Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 250g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 10 |  |  |  |
| 131 | 005.060.052 | Flocos de Milho Açucarado. Ingredientes: milho, açúcar, sal, vitaminas A, B1, B2, B6, B12, C, Niacina, Ácido Fólico) e minerais (Ferro e Zinco), antioxidante (lecitina de soja). A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses da data de fabricação. Embalagem primária em sacos com 2 kg e secundária em caixas com até 10 kg. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 22 |  |  |  |
| 132 | 005.060.053 | Flocos de Milho Açucarado. Ingredientes: milho, açúcar, sal, vitaminas A, B1, B2, B6, B12, C, Niacina, Ácido Fólico) e minerais (Ferro e Zinco), antioxidante (lecitina de soja). A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses da data de fabricação. Embalagem primária individual com 30g. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 1000 |  |  |  |
| 133 | 005.060.022 | Fubá mimoso de milho, produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15% p/p, com acidez máxima de 5% p/p, com no mínimo 7% p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção - embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 45 |  |  |  |
| 134 | 005.060.054 | Geléia de Mocotó. Sabor natural. Embalagem tetra pack com 200 gramas. De primeira qualidade. Identificação do produto, marca do fabricante, prazo De validade e peso líquido. Rotulagem de acordo com a Legislação Vigente. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 75 |  |  |  |
| 135 | 006.060.003 | Leite condensado, composto de leite integral, açúcar e lactose (tradicional). De consistência cremosa e textura homogênea. Embalagem primária atóxica devidamente lacrada, tetra park (caixinha) 395g. E embalagem secundária apropriada, e suas condições deverão estar de acordo com as Instruções Normativas 68/06 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | CX | 135 |  |  |  |
| 136 | 005.060.079 | Leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, adicionado de lecitina de soja como emulsificante, e com a composição centesimal de 26g de proteína, 38g de carboidratos e 26g de lipídeos. Devendo ter boa solubilidade – embalagem 400g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 75 |  |  |  |
| 137 | 006.060.004 | Louro desidratado em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente Etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 2 |  |  |  |
| 138 | 005.060.024 | Macarrão de sêmola tipo retalho, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 5kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 55 |  |  |  |
| 139 | 005.060.025 | Macarrão com ovos tipo argolinha, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 12 |  |  |  |
| 140 | 005.060.026 | Macarrão com ovos tipo ave-maria, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 12 |  |  |  |
| 141 | 005.060.027 | Macarrão com ovos tipo cabelo de anjo, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 12 |  |  |  |
| 142 | 005.060.028 | Macarrão com ovos tipo letrinha, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 12 |  |  |  |
| 143 | 005.060.029 | Macarrão com ovos tipo conchinha, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 12 |  |  |  |
| 144 | 005.060.030 | Manjericão desidratado em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 7 |  |  |  |
| 145 | 005.060.038 | Margarina vegetal com sal, com no máximo 60% de lipídios. Com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade exposta. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deve estar acondicionado em baldes plásticos e de tampa rosqueável – embalagem 15 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | P | 75 |  |  |  |
| 146 | 005.060.055 | Margarina vegetal com sal, com no máximo 60% de lipídios. Com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade exposta. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deve estar acondicionado em potes plásticos – embalagem 01 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 2 |  |  |  |
| 147 | 005.060.031 | Milho verde em conserva, simples, grão inteiros, imersos em água, açúcar e sal, tamanho e coloração uniformes – embalagem 6 X 2 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 39 |  |  |  |
| 148 | 005.062.059 | Milho para pipoca. Grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual.. Embalagem integra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 87 |  |  |  |
| 149 | 005.060.032 | Molho de tomate tipo pomarola, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 4X4kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LT | 37 |  |  |  |
| 150 | 005.060.056 | Noz moscada em pó. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, hermeticamente fechado e limpo. Devidamente etiquetado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Pacote de 500 gramas. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 2 |  |  |  |
| 151 | 005.060.033 | Óleo de soja refinado tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização – embalagem pet 20 X 900 ml. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 375 |  |  |  |
| 152 | 005.060.034 | Orégano, deverá ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 2 |  |  |  |
| 153 | 005.060.057 | Pão tipo bisnaguinha. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico, açúcar cristal, gordura vegetal de palma, glúten de trigo, sal, glucose, ovo, soro do leite, emulsificante ( mono e dissacarídeos de ácido graxos e estearoil-2-lactil lactato de sódio), conservador proprionato de cálcio e melhorador de farinha ácido ascórbico. Pode conter traços de soja, castanha e nozes. Contém glúten. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados produtos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá estar Embalados em sacos plásticos firme e transparente, pesando 300 gramas, e contendo tosas as informações necessárias na embalagem. O produto deverá ter validade de 01 meses. O produto não poderá ter data de Fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 137 |  |  |  |
| 154 | 005.060.080 | Queijo parmesão ralado, constituído de queijo parmesão e conservador, e acido sorbico, não contém glutén, Embalado automaticamente sem contato manual, pacotes de 50 gr. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 37 |  |  |  |
| 155 | 005.060.035 | Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 97 |  |  |  |
| 156 | 005.061.002 | Suco tropical de fruta pronto para beber. Produto obtido pela dissolução, em água potável, da polpa de fruta polposa de origem tropical nos sabores iversos, na proporção de 25 (vinte e cinco) % não fermentado, não alcoólico, homogenizado, pasteurizado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, através do processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo. Os teores de polpa e as frutas utilizadas na elaboração do suco tropical devem ser superiores aos estabelecidos para o néctar da respectiva fruta, conforme estabelecimento em ato administrativo do Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Submetido ao envase, assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de água e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, sem a necessidade de refrigeração. Não será permitida a adição de aromas e corantes artificiais. O produto deverá ser elaborado com frutas maduras e sãs, não poderá Conter substâncias estranhas à fruta de origem, exceto as previstas na Legislação específica. Decreto nº 3.510, de 16 de junho de 2000 (Publicado No D.O. de 19/06/2000). A embalagem primária do produto deverá ser recipiente tipo tetra bric, inviolável, hermeticamente fechada, com capacidade para 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinqüenta) mililitros. A embalagem secundária do produto deverá ser: caixa de papelão reforçado,com abas superiore e inferiores vedadas, com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, contendo 27 (vinte e sete) embalagem primária de 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinqüenta) mililitros. Ou, fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, contendo 27 (vinte e sete) embalagem primária de 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinqüenta) mililitros. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 3003 |  |  |  |
| 157 | 005.060.036 | Tempero alho e sal sem pimenta. Valor nutricional em 5g: 1g de carboidrato, máximo de 5 mg de colesterol, 1685 mg de sódio – embalagem potes de plásticos resistente de 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 50 |  |  |  |
| 158 | 005.060.019 | Trigo para quibe, livre de parasitas, odores estranhos, substancias nocivas – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | PCT | 37 |  |  |  |
| 159 | 005.060.037 | Vinagre branco, fermentado de vinho com acidez mínima de 4% - embalagem 750 ml. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 39 |  |  |  |
| 160 | 005.061.055 | Chocolate em pó com no mínimo 37% de cacau. Fonte de fibras. Contendo basicamente cacau em pó, açúcar mascavo, fibras, mínimo 12 vitaminas e 04 minerais, aroma, sabor chocolate trufado dentre outros ingrediente desde que mencionados no rótulo e permitidos pela legislação vigente. Isento de conservantes, e gorduras trans. Embalagem primária em saco de politileno leitoso com 2 kg e secundária em caixa de papelão contendo até 12 kg. Rendimento mínimo de 200 porções de 150 ml por pacote. Deve ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico do fabricante, do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente, cópia autenticada do comunicado de início de fabricação, devidamente protocolado no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 7 |  |  |  |
| 161 | 005.060.058 | Mistura em pó para alimento sabor iogurte de morango. Somente a adição de água para preparo. Contendo basicamente leite em pó integral, morango desidratado, fibras e açúcar mascavo,no mínimo 12 vitaminas e 04 minerais,dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Isento de gorduras trans, conservantes e glúten. Embalagem primária em saco de politileno leitoso, contendo 02 kg e a embalagem secundária, caixa de papelão contendo 06 unidades de 02 kg, totalizando 12 kg. Rendimento mínimo aproximado de 60 porções de 150 ml por pacote. O produto deverá ter validade por 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 2 |  |  |  |
| 162 | 005.060.059 | Mistura em pó para alimento sabor banana com cacau. Somente a adição de água para o preparo. Contendo basicamente leite em pó integral, cacau em pó,açúcar mascavo, aroma, mínimo de 12 vitaminas e 04 minerais, Dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitido pela legislação. Somente adição de água para preparo. Isento de gorduras trans, conservantes, corantes e glúten. Embalagem primária de politileno leitoso, contendo 02 kg e a embalagem secundária, caixa de papelão com até 12 kg. Cada pacote deve ter um rendimento mínimo de de 60 porções de 150 ml. O produto deverá ter validade mínima de 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo Responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 2 |  |  |  |
| 163 | 005.060.060 | Mistura em pó para alimento sabor chocolate trufado. Somente adição de água para o preparo. Contendo basicamente leite em pó integral, cacau em pó , açúcar mascavo, malte, aroma, mínimo de 12 vitaminas e 04 minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitido pela legislação. Somente adição de água para preparo. Isento de gorduras trans e conservantes. Embalagem primária de politileno leitoso, contendo 02 kg e a embalagem secundária, caixa de papelão com até 12 kg. Cada pacote deve ter um rendimento mínimo de de 60 porções de 150 ml. O produto deverá ter validade mínima de 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 2 |  |  |  |
| 164 | 005.060.061 | Pó para preparo de mingau de leite com aveia. Somente adição de água para o preparo. Contendo como ingredientes básicos leite em pó integral, aveia, fibras, açúcar mascavo,mínimo 12 vitaminas e 04 minerais dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Não conter conservantes e gorduras trans. Embalagem primária em pacote com 2 kg e embalagem secundária em caixa com 12 kg. O rendimento mínimo deverá ser de 40 porções de 150 ml por pacote. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de seis meses da data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor do item deverá trazer ficha técnica original ou cópia comprove autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico do fabricante, acompanhada do documento que a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; cópia autenticada do comunicado de início de fabricação devidamente protocolado no órgão competente; original ou cópia autenticada do alvará sanitário do fabricante. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra,após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. | CX | 5 |  |  |  |
| 165 | 005.060.062 | Mistura em pó para preparo de purê de batata. Somente adição de água para o preparo. Contendo basicamente batata em flocos desidratada, leite em pó integral, creme de cebola, fibra, queijo parmesão, mínimo de 12 vitaminas e 04 minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótudo e permitidos pela legislação vigente. Somete adição de água para o preparo. Não conter corantes artificiais, gorduras trans e aroma de queijo. Deverá ser preparado com ingredientes sãos, limpos e de primeira qualidade. Embalagem primária saco de politileno leitoso contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 06 kg. Cada pacote de 01 kg deve render aproximadamente 35 porções de 150g. O produto deverá ter validade de 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 10 |  |  |  |
| 166 | 005.060.063 | Pó para o preparo de gelatina de uva. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão | CX | 1 |  |  |  |
| 167 | 005.060.064 | Pó para o preparo de gelatina de pêssego. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 1 |  |  |  |
| 168 | 005.060.065 | Pó para o preparo de gelatina de limão. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 1 |  |  |  |
| 169 | 005.060.066 | Pó para o preparo de gelatina de morango. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 1 |  |  |  |
| 170 | 005.060.067 | Pó para o preparo de gelatina de abacaxi. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 1 |  |  |  |
| 171 | 005.060.068 | Farofa de soja tradicional, 100% natural. Alimento preparado sem qualquer tipo de conservante, sem aromatizante sintético e sem glúten. Ingredientes: farinha de mandioca, farinha de milho, proteína de soja texturizada, óleo de palma, ricota e sal marinho. Não contém glúten. Informação nutricional aproximada a cada 35 gramas (02 colheres de sopa): Gordura totais: 5,4 g, Gordura saturadas: 1,4 g, Colesterol menor que 5 mg, Gordura trans: isenta, Proteínas 3,50 g, Carboidratos 19 g, Fibras 3 g, Sódio 110 mg, Cálcio 45,5 mg, Valor Calórico 139 kcal/584 kJ. Modo de Preparo: Produto pronto para consumo, ideal para acompanhamento de vários pratos. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 20 embalagens de 01 kg, totalizando 20 kg. Validade: O produto é valido por 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem (unidade) íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 12 |  |  |  |
| 172 | 005.060.069 | Mistura em pó para o preparo de bolo Califórnia. Enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes: açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó integral, ovo em pó, gordura emulsificada low trans, sal, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificantes. Contém Glúten. Ingredientes do chocolate em pó: 12 açúcar orgânico, cacau em pó, maltodextrina e sal. Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 900g de bolo e 100g de chocolate em pó, totalizando 1kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: Caixas de papelão reforçada, contendo 12 unidades de bolo e 12 unidades de chocolate em pó, totalizando um Peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de. fabricação O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 2 |  |  |  |
| 173 | 005.060.070 | Mistura em pó para o preparo de bolo de chocolate (Tipo Pão de Mel). Enriquecido com Vitaminas e Minerais. Ingredientes do bolo: açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó integral, ovo em pó, cacau em pó solúvel, gordura emulsificada low trans, sal, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificantes Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 01 kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA ( taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada contendo 12 unidades de bolo totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de fabricação. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 2 |  |  |  |
| 174 | 005.060.071 | Mistura em pó para o preparo de bolo de laranja com linhaça. Enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes: Açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó integral, ovo em pó, gordura emulsificada low trans, linhaça, sal, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificantes. Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 01 kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA ( taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada contendo 12 unidades de bolo totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de fabricação. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e Análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 2 |  |  |  |
| 175 | 005.060.081 | Mistura em pó para o preparo de molho de tomate fonte de fibras, formulado a parir de matérias primas selecionadas. Ingredientes: tomate desidratado em pó, fibra solúvel, polidextrose, amido, beterraba desidratada em pó, sal, açúcar, maltodextrina, gordura vegetal low trans, alho em pó, cebola em pó, salsa desidratada, ácido cítrico (acidulante INS -330) e louro em pó. Rendimento aproximado da receita: 12,5 kg/12 litros, 200 poções de 60 ml. O produto pode ser usado em diversas preparações onde o molho de tomate seja ingrediente. Embalagem primária: produto embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selado, com peso líquido de 01 kg cada. O material da embalagem deve possuir: Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor da água) em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro determinações de TPO2 (taxa de permeabilização ao oxigênio) em ensaio de caracterização com, no mínimo, duas determinações; atendendo aos requisitos da Norma NBR/IEC 17025. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 12 unidades totalizando um peso de 12 kg. O empilhamento máximo é de sete caixas. Rotulagem: os produtos são identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. O prazo de validade do produto é de seis meses a partir da data de fabricação. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo Bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 12 |  |  |  |
| 176 | 005.060.072 | Preparado líquido para refresco sabor abacaxi sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA. | UN | 12 |  |  |  |
| 177 | 005.060.073 | Preparado líquido para refresco sabor laranja sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA. | UN | 12 |  |  |  |
| 178 | 005.060.082 | Preparado líquido para refresco sabor morango sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA. | UN | 12 |  |  |  |
| 179 | 005.060.075 | Preparado líquido para refresco sabor uva sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA. | UN | 12 |  |  |  |
| 180 | 005.053.051 | Sobrecoxa de frango, congelada, sem tempero, temperatura de recebimento - 18 Graus C. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie,não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg e 2,5 kg, embalados em sacos de polietileno; Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 125 |  |  |  |
| 181 | 005.051.005 | Coxinha da asa de frango, congelada, sem tempero, temperatura de recebimento - 18 Graus C. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie,não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg e 2,5 kg, embalados em sacos de polietileno; Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 300 |  |  |  |
| 182 | 005.051.007 | Medalhão de frango com bacon ( envolto por uma camada fina de bacon sem o couro). Com peso de 50 à 85 gramas, temperado, congelado, sem a presença de palitos de dente. Embalagem primária interfolhada de 2,5 à 05 kg com plástico atóxico transparente. Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar prazo de validade, tipo de carne, nº do registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 62 |  |  |  |
| 183 | 005.000.117 | Filé de frango. Tipo sassami. Carne de frango, in natura, origem avícola, Congelado. Apresentação com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem mancha e parasitas, com valor limite de 6% de água, acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas de 03 á 20 kg. Isentas de manchas e devem estar íntegras, evitando a a possibilidade de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, número de lote, quantidade do produto, , número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. O vencedor deverá apresentar a documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 375 |  |  |  |
| 184 | 005.051.006 | Frango empanado (Nugget’s Crocante). Carne de frango moída acrescida de ingredientes, formada, empanada, frita, cozida e congelada. Ingredientes: Carne de frango, água, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, pele de ave, proteína de soja, gordura vegetal, sal, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, açúcar, especiarias, aromas naturais, estabilizante: tripolifosfato de sódio, realçador de sabor: Anexo I, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. Prazo de validade: 09 meses, a contar da data de fabricação. Armazenar e conservar a temperatura de -12°C. Embalagem Primária: filme transparente, impresso, PEBD. Peso líquido: 1,5 kg. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulada. Peso líquido: 6 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 75 |  |  |  |
| 185 | 005.053.057 | Carne moída tipo patinho, congelada. Carne bovina de primeira qualidade, com no máximo 5% de gordura. Acondicionadas em embalagens à vácuo de 01 ou 05 kg, embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, com rótulo contendo identificação da empresa, registro do SIF, identificação da categoria e tipo de carne, peso, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas e ser proveniente de animais sadios. Deverá apresentar textura, cor, sabor e odor característicos. A matéria prima utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como aponeuroses, ossos,cartilagens, gordura parcial, tendões, coágulos. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 1500 |  |  |  |
| 186 | 005.053.011 | Carne bovina, tipo coxão mole, cortados em cubos; extra limpo, no máximo 10 % de sebo e gordura, isenta de cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Congelada, embalagem à vácuo em sacos transparentes, atóxico, pesando de 1 ou 05 kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA2244/97); Portaria 145 de 01/09/98 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar , prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 500 |  |  |  |
| 187 | 005.000.002 | Carne bovina, tipo coxão mole, cortados em bife; extra limpo, no máximo 10% sebo e gordura, isenta de cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Congelada, embalagem à vácuo em sacos transparentes, atóxico, pesando de 1 ou 05 kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA2244/97); Portaria 145 de 01/09/98 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 137 |  |  |  |
| 188 | 005.000.121 | Carne bovina, tipo patinho, cortados em iscas ou tiras; extra limpo, no máximo 10% sebo e gordura, isenta de cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Congelada, embalagem à vácuo em sacos transparentes, atóxico, pesando de 1 ou 05 kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA2244/97); Portaria 145 de 01/09/98 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar , prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 500 |  |  |  |
| 189 | 005.053.059 | Fígado bovino resfriado ou congelado em bifes com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, pesando 01 kg. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 Decreto 12486 de 20/10/78 e MA 2244/97, Portaria n°304 de abril de 1996 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. O fornecedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 3 |  |  |  |
| 190 | 005.000.111 | Almôndega bovina, com sabor caseiro, cozida e congelada individualmente. Levemente temperada. Pesando de 15 à 19 g cada. Deverá estar dentro dos padrões estabelecidos pelo Regulamento de Inspeção Industrial e sanitária de Origem Animal. Embalagem primária: embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 02 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada. Rótulo com o nome e endereço do abatedouro, identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento. O fornecedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 150 |  |  |  |
| 191 | 400.000.002 | Filé de arraia tipo FA, de primeira qualidade, limpo, sem couro, escama, espinha e gordura, fatiado em média de 120 gramas, congelado á -12º C, interfolhado, acondicionado em embalagem plástica atóxica à vácuo, dispostas em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), registro junto ao SIF. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 150 |  |  |  |
| 192 | 005.053.068 | Lingüiça fresca toscana sem pimenta. Ingredientes: carne suína – pernil, lombo e/ou paleta, toucinho, água potável gelada, condimento preparado para lingüiça toscana contendo: especiarias, açúcar, maltodextrina, glutamato monossódico e aromatizantes, alho em pasta, sal, antioxidante, sal de cura, emulsificante, sem pimenta. Características Organolépticas: aparência e cor: característicos; odor e sabor: característicos; textura: característica. Características físico-químicas: Porção 100g, Valor Energético – 260,37 kcal, Carboidratos – 0,8g, Proteína – 13,25g, Gorduras Totais – 17,54g, Gorduras Saturadas – 5,8g, Fibra Alimentar – 0 g, Sódio - 716mg. Características Microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas, larvas. Prazo de validade: 30 dias. Produto congelado. Embalagem Primária: sacos plásticos transparente, atóxicos fechados à vácuo e resistente. Peso líquido: 05 kg. Com o nome do fabricante. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado. Peso líquido: 20 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 100 |  |  |  |
| 193 | 005.000.112 | Lingüiça calabresa, lingüiça suína, calabresa, especial, defumada, congelada, embalagem a vácuo em filme PVC transparente ou saco plástico transparente atóxico e lacrado, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura. Peso de 03 kg. Acondicionada em caixas de papelão, com carimbo do serviço de Inspeção Federal (SIF) e Estadual (SISP). Deverá apresentar aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 225 |  |  |  |
| 194 | 005.053.002 | Salsicha, tipo hot dog, composta de carne bovina, com condimentos triturados e cozidos, congelada. Características Organolépticas: aparência e cor: característicos; odor e sabor: característicos; textura: característica. Características Microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos larvas. Prazo de validade: 30 dias. Produto congelado. Embalagem Primária: sacos plásticos transparente, atóxicos fechados à vácuo e resistente. Peso líquido: 03 kg. Com o nome do fabricante. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 375 |  |  |  |
| 195 | 005.058.039 | Queijo mussarela, derivado do leite de vaca, de primeira qualidade, com cheiro e sabor de leite, produto resfriado, fatiado ou em peça, embalagens de 01 kg, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Composição: leite pasteurizado, sal, estabilizante: cloreto de cálcio, coalho líquido, enzima coagulante, fermento lácteo e conservador: natamicina. Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. Embalagem Primária: papel acoplado monolúcido registro da data de fabricação, peso e validade estampada na embalagem. Embalagem Secundária: caixas de papelão em perfeitas condições estruturais. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | KG | 300 |  |  |  |
| 196 | 005.058.010 | Presunto cozido, de carne suína, sem capa de gordura, de primeira qualidade, com cheiro e sabor característicos, produto resfriado, fatiado ou em peça, embalagens contendo 01 kg, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e alterem suas Características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. Embalagem Primária: papel acoplado monolúcido. registro da data de fabricação, peso e validade estampada na embalagem. Embalagem Secundária: caixas de papelão em perfeitas condições estruturais. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: -Houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 250 |  |  |  |
| 197 | 005.061.057 | Bebida láctea 01 litro, fermentada, sabor de morango. Elaborada a partir do e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, polpa da fruta, composto de estabilizante pectina e amido modificado, acidulante conservante, aromatizante, corante, espessante pectina, em consistência espessa de néctar a mel; conservação entre 01º a 10ºC, validade mínima de 45 dias a contar da data de entrega. Acondicionado em saco plástico de polietileno (sachê)contendo 01 litro e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução273/05 da ANVISA/Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar selo de Inspeção Federal (SIF) e Estadual (SISP). Sua consistência deverá ser espessa. Será realizada análise prévia. Não serão aceitos produtos com menos de 45 dias da data de validade. Produto sujeito a verificação no ato da entregae aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: -Houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | LTS | 125 |  |  |  |
| 198 | 005.061.058 | Bebida láctea 180 ml, fermentada, sabor de morango. Elaborada a partir do e/ou leite reconstituído, soro de leite, açúcar, polpa da fruta, composto de estabilizante pectina e amido modificado, acidulante conservante, aromatizante, corante, espessante pectina, em consistência espessa de néctar a mel; conservação entre 01º a 10ºC, validade mínima de 45 dias a contar da data de entrega. Acondicionado em garrafas plásticas, selada contendo 180 ml e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução273/05 da ANVISA/Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar selo de Inspeção Federal (SIF) e Estadual (SISP). Sua consistência deverá ser espessa. Será realizada análise prévia. Não serão aceitos produtos com menos de 45 dias da data de validade. Produto sujeito a verificação no ato da entregae aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: -Houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | UN | 1000 |  |  |  |
| **PREÇO TOTAL R$** | | | | | | |  |
| **PREÇO TOTAL POR EXTENSO:** | | | | | | | |

**PRAZO DE ENTREGA:** Até 10 (dez) dias corridos, contados da data do recebimento da Autorização de Compras ou de Fornecimento, conforme o caso, pela **DETENTORA**, sendo que eventuais pedidos de prorrogação deverão ser protocolados, antes do vencimento do prazo de entrega, devidamente justificados pela **DETENTORA**, para serem submetidos à apreciação superior.

**PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA:** \_\_\_\_\_ dias (mínimo de **60 dias**), contados a partir da data de apresentação da proposta.

**DECLARO**, sob as penas da lei, que o objeto ofertado atende a todas as especificações exigidas no Termo de Referência – Anexo I do edital.

**DECLARO** que os preços acima indicados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro.

Pirajuí, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RG do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANEXO III**

**MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**PREGÃO (PRESENCIAL) N° 003/2019**

**PROCESSO N° 010/2019**

Aos \_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2019, no prédio da **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAJUÍ**, inscrita no CNPJ nº 44.555.027/0001-16, com sede na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Bairro Centro – CEP 16.600-000 – Pirajuí – SP, presentes, de um lado, o **MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ**, neste ato representado pelo seu Prefeito Municipal, o **SENHOR CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA**, brasileiro, solteiro, empresário, portador da cédula de identidade RG nº 34.384.708-5, emitido pela Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo e, devidamente Inscrito no Cadastro das Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº 382.854.078-37, doravante designado **MUNICÍPIO**, e a(s) empresa(s) abaixo relacionada(s), representada(s) na forma de seu(s) estatuto(s) social(is), em ordem de preferência por classificação, doravante denominada(s) **DETENTORA(S),** resolvem firmar o presente ajuste para Registro de Preços, nos termos das Leis nº 8.666/1993 e nº 10.520/2002, dos Decretos Estaduais nº 47.945, de 16/07/2003, e nº 51.809, de 16/05/2007, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, bem como do Edital do Pregão nos autos do processo em epígrafe, mediante condições e cláusulas a seguir estabelecidas.

**DETENTORA (S):**

**DETENTORA 1**

Denominação: ...............................................

Endereço: ..................................................

CNPJ: ......................................................

Representante Legal: .......................................

CPF: .......................................................

**DETENTORA 2**

Denominação: ...............................................

Endereço: ..................................................

CNPJ: ......................................................

Representante Legal: .......................................

CPF: .......................................................

**CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

**1.1 –** Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, conforme especificações constantes do Anexo I – Termo de Referência.

**CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA**

**2.1 –** O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços é de **12** (doze) **meses**, com início com a sua publicação no Diário Oficial do Município de Pirajuí.

**CLÁUSULA TERCEIRA – OBRIGAÇÕES DA DETENTORA**

Além das disposições constantes no Termo de Referência – Anexo I do Edital, a **DETENTORA** obriga-se a:

**3.1 –** Contratar com a Administração deste **MUNICÍPIO**, nas condições previstas no Edital do **PREGÃO (PRESENCIAL) N° 003/2019**, e no preço registrado nesta Ata, os produtos objeto deste ajuste.

**3.2 –** Manter durante toda a vigência desta Ata de Registro de Preços, compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se algum documento perder a validade.

**3.3 –** Satisfazer todos os requisitos, exigências e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

**3.4 –** Arcar com todas as despesas diretas e indiretas relacionadas ao cumprimento do objeto, inclusive carga e descarga e de frete referentes às entregas dos produtos, inclusive as decorrentes da devolução e reposição dos produtos recusados por não atenderem ao edital.

**3.5 –** Responder por quaisquer danos causados à Administração ou a terceiros, oriundos de sua culpa ou dolo durante o fornecimento do objeto deste termo, os quais não serão excluídos ou reduzidos em decorrência do acompanhamento exercido pelo **MUNICÍPIO**.

**3.6 –** Atender a toda legislação vigente (no âmbito federal, estadual e municipal), durante o fornecimento do objeto deste instrumento.

**3.7 –** Entregar os produtos nos exatos termos constantes no Edital e na proposta ofertada, principalmente no tocante à unidade de fornecimento e à marca indicada, durante o certame licitatório, sob pena de recusa do recebimento.

**3.8 –** A **DETENTORA** em situação de recuperação judicial/extrajudicial deverá comprovar o cumprimento das obrigações do plano de recuperação judicial/extrajudicial sempre que solicitado pelo responsável pelo acompanhamento e recebimento deste Registro de Preços e, ainda, na hipótese de substituição ou impedimento do administrador judicial, comunicá-lo imediatamente, por escrito.

**CLÁUSULA QUARTA – OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO**

**4.1 –** Comunicar à **DETENTORA** sobre qualquer irregularidade no fornecimento dos produtos.

**4.2 –** Efetuar o registro do licitante fornecedor e firmar a correspondente Ata de Registro de Preços.

**4.3 –** Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços.

**CLÁUSULA QUINTA – DA FISCALIZAÇÃO**

**5.1 –** Fica nomeada como gestora da Ata de Registro de Preços, a Senhora Lilian Cristina Fernandes da Silva, Nutricionista e CPF nº 257.578.118-38.

**5.1.1 –** No desempenho de suas atividades é assegurada a gestora da Ata de Registro de Preços o direito de verificar a perfeita execução em todos os termos e condições.

**CLÁUSULA SEXTA – SANÇÕES**

**6.1 –** Aplicam-se a esta Ata de Registro de Preços e aos contratos decorrentes as sanções estipuladas nas Leis Federais nº 8.666/93 e nº 10.520/02, que a **DETENTORA** declara conhecer integralmente.

**6.2 –** No caso de a **DETENTORA** estar em situação de recuperação judicial, a convalidação em falência ensejará a imediata rescisão desta Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

**6.3 –** No caso de a **DETENTORA** estar em situação de recuperação extrajudicial, o descumprimento do plano de recuperação ensejará a imediata rescisão desta Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

**CLÁUSULA SÉTIMA – DISPOSIÇÕES GERAIS**

**7.1 –** Consideram-se partes integrantes deste ajuste, como se nele estivessem transcritos:

**a)** Edital do **PREGÃO (PRESENCIAL) N° 003/2019** e seus Anexos;

**b)** Proposta(s) apresentada(s) pela(s) **DETENTORA**(S);

**c)** Ata da sessão do **PREGÃO (PRESENCIAL) N° 003/2019**.

**7.2 –** A existência de preços registrados não obriga o **MUNICÍPIO** a firmar as contratações que deles poderão advir.

**CLÁUSULA OITAVA – FORO**

**8.1 –** O Foro competente para toda e qualquer ação decorrente da presente Ata de Registro de Preços é o Foro da Comarca de Pirajuí, Estado de São Paulo.

**8.2 –** Nada mais havendo a ser declarado, foi dada por encerrada a presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelas partes.

Pirajuí, \_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2019.

**P/ MUNICÍPIO**

**P/ DETENTORA(S)**

**TESTEMUNHAS**:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**NOME NOME**

**RG Nº RG Nº**

**ANEXO IV**

**DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

Eu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (nome completo), RG nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, representante legal da \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, **DECLARO**, sob as penas da lei, que a empresa cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento convocatório do Pregão Presencial nº 003/2019, realizado pelo Município de Pirajuí, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.

Pirajuí, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RG do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANEXO V**

**DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA**

**OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

**DECLARO**, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas no ato convocatório, que a empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ é **microempresa** ou **empresa de pequeno porte**, nos termos do enquadramento previsto nos incisos I e II e §§ 1º e 2º, bem como não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da **Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006**, cujos termos declaro conhecer na íntegra, **estando apta**, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate e comprovar a regularidade fiscal nos termos previstos nos artigos 42 a 45 da referida Lei Complementar, no procedimento licitatório do Pregão Presencial nº 003/2019, realizado pelo do Município de Pirajuí.

Pirajuí, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RG do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANEXO VI**

**MODELO ARQUIVO DECLARAÇÕES (FASE HABILITAÇÃO)**

Eu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(nome completo), representante legal da empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(denominação da pessoa jurídica), participante do Pregão Presencial nº 003/2019, realizado pelo do Município de Pirajuí, **DECLARO**, sob as penas da lei:

**a)** Nos termos do inciso V do artigo 27 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações, que a empresa encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal;

**b)** Que a empresa atende às normas relativas à saúde e segurança no Trabalho, para os fins estabelecidos pelo parágrafo único do artigo 117 da Constituição do Estado de São Paulo;

**c)** Que a empresa não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, cujos termos conheço na íntegra;

**d)** Para o caso de empresas em recuperação judicial: estar ciente de que no momento da assinatura do contrato deverei apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;

**e)** Para o caso de empresas em recuperação extrajudicial: estar ciente de que no momento da assinatura do contrato deverei apresentar comprovação documental de que as obrigações do plano de recuperação extrajudicial estão sendo cumpridas.

Pirajuí, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RG do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_