



Fundação de Ensino Técnico Intensivo
"Dr. Renê Barsam"



CNPJ - 19.061.464/0001-36
Rua Equador nº 49 - Bairro Fabrício - Uberaba (MG)
Fone: (34) 3338.6689

EDITAL / PREGÃO ELETRÔNICO Nº 24/2016

Encontra-se aberta na Comissão Permanente de Licitação - FETI, situada à Rua Equador nº 49 - Bairro Fabrício - CEP 38067.150 - Uberaba (MG), **LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO, TIPO MENOR PREÇO POR ITEM**, com a finalidade de selecionar propostas, objetivando o **FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, CARNES (AVE, BOVINA, SUÍNA, EMBUTIDOS), LATICÍNIOS, LEGUMES E VERDURAS**, destinados à alimentação dos adolescentes da Fundação de Ensino Técnico Intensivo "Dr. Renê Barsam" - FETI, cujas especificações detalhadas encontram-se no Anexo I que acompanha o Edital.

Rege a presente licitação a Lei Federal nº 8.666/1993, a Lei Federal nº 10.520/ 2002, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 1.766/2006 e Lei Complementar nº 123/2006, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 3.443/2008 e Lei nº 10.926/2010 (Lei Geral Municipal da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte de Uberaba-MG).

Serão observadas as seguintes datas e horários para os procedimentos:

- *Recebimento das propostas por meio eletrônico:*

A partir das 08:00 horas do dia 27/10/2016 às 07:59 horas do dia 09/11/2016

- *Abertura das propostas por meio eletrônico:*

Às 08:00 horas do dia 09/11/2016

- *Início da Sessão de Disputa de Preços:*

Às 09:00 horas do dia 09/11/2016

VALOR ESTIMADO DA LICITAÇÃO

R\$ 299.542,62

(Duzentos e noventa e nove mil, quinhentos e quarenta e dois reais e sessenta e dois centavos)

I - DO OBJETO

1.1) Constitui objeto desta licitação o **FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, CARNES (AVE, BOVINA, SUÍNA, EMBUTIDOS), LATICÍNIOS, LEGUMES E VERDURAS**, destinados à alimentação dos adolescentes da Fundação de Ensino Técnico Intensivo "Dr. Renê Barsam" - FETI.

II - DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA

2.1) Os produtos serão fornecidos **SEMANALMENTE**, de acordo com as necessidades da FETI, durante **12 (doze) meses, IMPRORROGÁVEIS**, a partir da data de assinatura do contrato.

2.1.1) A entrega dos produtos deverá ser feita na sede da FETI, à Rua Equador nº 49 - Bairro Fabrício - Uberaba (MG), a qual será de total responsabilidade e risco da licitante vencedora, incluindo a carga e a descarga.

2.1.2) Os produtos deverão ser entregues entre **08:00 e 12:00 horas**, sendo a pessoa responsável para receber os mesmos, o servidor Pietro Mannarino.

2.1.3) A entrega será mediante "**Solicitação de Entrega**", emitida pela FETI ao fornecedor e deverá ocorrer no prazo de 05 (cinco) dias após o recebimento da referida solicitação.

2.2) O objeto deste contrato deverá ser entregue na forma em que é apresentado no comércio, desde que atenda às especificações solicitadas.

2.3) A CONTRATADA ficará obrigada a trocar, às suas expensas, o produto que vier a ser recusado, sendo que o ato de recebimento não importará sua aceitação.

2.4) O produto que não atender às especificações solicitadas deverá ser trocado no prazo máximo de **48 (quarenta e oito) horas**, sob pena de rescisão imediata, sem prejuízo das multas e sanções previstas neste contrato e na legislação vigente.

2.5) Aplicar-se-ão à contratação os artigos 12 a 20 do Código de Defesa do Consumidor, concernentes à responsabilidade da CONTRATADA por fato e vício do produto.



Fundação de Ensino Técnico Intensivo
"Dr. Renê Barsam"



CNPJ - 19.061.464/0001-36
Rua Equador nº 49 - Bairro Fabrício - Uberaba (MG)
Fone: (34) 3338.6689

III - DAS PENALIDADES E SANÇÕES

3.1) Na hipótese de descumprimento das normas deste Edital ou da inexecução total ou parcial da entrega, a FETI, garantida a apresentação de prévia defesa, aplicará à licitante vencedora, sem prejuízo da responsabilização civil e penal cabíveis, as seguintes sanções:

a- Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município por um prazo de até 05 (cinco) anos.

b- Multa, na seguinte forma:

b.1- 0,2% (dois décimos por cento) do valor total, por dia, que ultrapassar o prazo previsto para entrega dos mesmos, até o 15º (décimo quinto) dia de atraso.

b.2- Na hipótese de descumprimento das exigências referentes às especificações técnicas, ou de quaisquer disposições deste Edital, bem assim, atraso superior a 15 (quinze) dias, a empresa vencedora ficará sujeita à multa de 10% (dez por cento) do valor total do objeto.

b.3- As multas que se referem os itens "b.1" e "b.2", uma vez aplicadas e para efeito de cobrança, serão automaticamente deduzidas do pagamento à credora.

b.4- As multas não são compensatórias e não excluem as perdas e danos resultantes.

3.2) A sanção estabelecida na letra "a", do subitem "3.1" poderá ser aplicada juntamente com a da letra "b" e subitens, facultada a defesa do interessado no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

3.2.1) A sujeição da aplicação das penalidades ao exercício do contraditório não impede a Administração de, a bem do interesse público, rescindir o contrato de forma unilateral e imediata, ocasião em que a defesa e o recurso administrativo não terão efeito suspensivo.

3.2.2) Os recursos contra a penalidade de multa e suspensão de contratação terão efeito suspensivo.

3.3) Os referidos valores das multas serão fixados em reais e atualizados pelo INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor/IBGE) na data de sua liquidação.

3.4) Sem prejuízo do exercício do contraditório, as penalidades previstas neste edital poderão deixar de ser aplicadas, pela metade, caso o CONTRATADO demonstre que promoveu atos que reduziram efetivamente os danos resultantes de sua conduta, ou, ainda, no caso de culpa recíproca.

3.4.1) Se a redução dos danos for completa, as penalidades poderão ser reduzidas em até 2/3 (dois terços).

3.5) A demonstração dos fatos ensejadores da penalidade, bem como da redução a que se referem os itens 3.4 e 3.4.1, serão efetuadas em procedimento próprio e posteriormente submetidas à análise da Assessoria Jurídica desta fundação, para recomendação das providências legais cabíveis.

IV - DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

4.1) Poderão participar do certame todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto ora licitado, que preencherem as condições constantes deste Edital.

4.2) É vedada a participação de pessoas:

a- Declaradas inidôneas por ato do Poder Público.

b- Sob processo de falência ou recuperação judicial (Lei nº 11.101/2.005).

c- Impedidas de licitar ou contratar com a Administração Pública.

4.3) As pessoas interessadas deverão se inscrever no endereço eletrônico constante nos itens 4.7 e 6.3 deste Edital.

4.4) As empresas interessadas que estiverem cadastradas no Cadastro de Fornecedores - CRC, emitido pelo Município de Uberaba (MG), poderão apresentá-lo, sendo que sua regularidade será confirmada na Seção de Registro Cadastral, no momento oportuno da licitação.

4.4.1) As empresas interessadas em participar desta licitação que **NÃO** se encontram cadastradas no Cadastro de Fornecedores do Município de Uberaba (MG) deverão apresentar os documentos relacionados na cláusula V deste Edital, observando-se os respectivos prazos de validade. Já as empresas cadastradas, além da consulta prevista no item 4.4 ficam obrigadas a apresentar, também, os documentos relacionados no item 5.5 e seus subitens, deste Edital.

4.4.2) Os interessados em obter o C.R.C. poderão consultar o "site" www.uberaba.mg.gov.br, (Cidadão/Serviços Municipais - documentos de registro cadastral).



Fundação de Ensino Técnico Intensivo
"Dr. Renê Barsam"



CNPJ - 19.061.464/0001-36
Rua Equador nº 49 - Bairro Fabrício - Uberaba (MG)
Fone: (34) 3338.6689

4.5) Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia (exceto por fac-símile) autenticada em cartório competente, ou publicação em órgão da imprensa oficial, ou ainda por cópia, desde que acompanhada do original para conferência e autenticação por servidor do Departamento Central de Aquisição e Suprimentos, pelo Pregoeiro ou a quem o mesmo designar da Equipe de Apoio, com a devida identificação.

4.6) O prazo de validade da proposta será considerado como 60 (sessenta) dias.

4.7) O licitante deverá estar devidamente cadastrado junto à Plataforma de Pregão Eletrônico - LICITANET, no sítio www.licitanet.com.br, e com o consequente credenciamento junto ao aplicativo da mesma, denominado HABILITA-NET até o horário final para recebimento das propostas.

a- *Habilitação dos licitantes deverá ser comprovada por meio de prévia e regular inscrição cadastral no aplicativo HABILITA-NET até o horário final para recebimento das propostas, desde que os documentos comprobatórios estejam validados e atualizados.*

b- *O credenciamento tempestivo do licitante junto ao HABILITA-NET é conditio sine qua non para sua efetiva habilitação na modalidade licitatória Pregão Eletrônico.*

c- *Para a habilitação neste Pregão Eletrônico, o licitante deverá estar tempestivamente credenciando no aplicativo HABILITA-NET, devendo cadastrar todos os documentos que se encontram elencados no Item V - Da Habilitação.*

4.8) O custo pela utilização dos recursos da tecnologia da informação ficará a cargo do **FORNECEDOR**, que pagará ao LICITANET, através de boleto bancário, os seguintes valores:

30 DIAS	90 DIAS	180 DIAS	365 DIAS
R\$ 165,41	R\$ 211,58	R\$ 288,71	R\$ 407,15

** Vale ressaltar, que o **FORNECEDOR** executará, por conta e risco as operações no formato Home Broker (é o canal direto de relacionamento entre o FORNECEDOR e a Plataforma de Pregão Eletrônico - LICITANET, não havendo a necessidade de intermediação de corretoras).*

4.9) O referido pagamento/remuneração possui amparo legal no inciso III do art. 5º da Lei nº 10.520/02.

4.10) Da participação:

a- *A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio da Plataforma Eletrônica, observados data e horário limite estabelecidos.*

b- *Caberá ao licitante acompanhar atentamente as operações na Plataforma Eletrônica durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Plataforma Eletrônica ou da desconexão.*

c- *Qualquer dúvida em relação ao acesso na plataforma operacional poderá ser esclarecida pelo Suporte: (34) 3014.6633 / (34) 9-9807.6633 / 9-9688.0108 ou pelos e-mails contato@licitanet.com.br / licitanet@outlook.com.*

V - DA HABILITAÇÃO

5.1) Encerrada a etapa de lances, o licitante detentor da melhor oferta deverá comprovar os documentos, encadernados ou grampeados em pasta própria e numerados, conforme descrito abaixo.

5.2) RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA:

5.2.1) Cópia autenticada do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, com as respectivas alterações, se houver, devidamente registrado e arquivado na repartição competente.

5.2.1.1) Poderá ser apresentada somente a última alteração contratual, em atendimento ao subitem anterior, desde que esteja devidamente consolidada às demais alteração.

5.2.2) Tratando-se de sociedade anônima, cópia da publicação no Diário Oficial da Ata da Assembléia que aprovou o estatuto e elegeu os atuais administradores e da certidão de arquivamento na repartição competente.

*** OBSERVAÇÃO: O ramo de atividade constante do objeto social deverá ser compatível ao objeto ora licitado.**

5.3) RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

5.3.1) Certidão Negativa de Débitos Municipais (CNDM), expedida pelo Município do seu domicílio.



Fundação de Ensino Técnico Intensivo
"Dr. Renê Barsam"



CNPJ - 19.061.464/0001-36
Rua Equador nº 49 - Bairro Fabrício - Uberaba (MG)
Fone: (34) 3338.6689

5.3.2) Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).

5.3.3) Certidão conjunta negativa de débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional e Receita Federal do Brasil.

5.3.4) Cópia da prova de regularidade para com a Fazenda Pública Estadual.

5.3.5) Certificado de Regularidade de Situação (CRS) perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS.

5.3.6) Certidão Negativa de Débito (CND) fornecido pelo Instituto Nacional de Seguro Social - INSS.

5.3.7) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho.

5.4) RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

5.4.1) Cópia autenticada da Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial, expedida pelo Cartório de Distribuição da Comarca da sua sede, com data atualizada, o que deverá ser de, no máximo, 90 (noventa) dias de antecedência à data de abertura dos envelopes (art. 31, inciso II da Lei Federal nº. 8.666/93).

5.5) OUTRAS COMPROVAÇÕES:

5.5.1) Declaração formal de que o licitante não possui em seu quadro pessoal, menor de dezoito anos, empregado ou associado realizando trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e em qualquer trabalho, menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, nos termos do inciso XXXIII, do artigo 7º da Constituição Federal (Lei nº 9.854/1999).

5.5.2) Quando se tratar de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte – declaração apresentada pelo representante Legal da Empresa afirmando que a mesma se enquadra no regime favorecido e diferenciado das Microempresas e Empresas de Pequeno porte, não havendo nenhum dos impedimentos previstos no § 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006 (modelo no Anexo II do Edital).

5.5.3) Declaração formal do licitante a esta Administração informando todos os contatos telefônicos e de e-mail dos responsáveis pelo processo licitatório.

5.5.4) É facultado ao Pregoeiro e Equipe de Apoio, visando verificar e comprovar a veracidade da declaração prevista no subitem anterior, consultar e exigir dos licitantes, documentos pertinentes a tal constatação, bem como realizar outras diligências necessárias e voltadas para este fim.

5.6) DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS SOBRE A HABILITAÇÃO:

5.6.1) Os documentos constantes dos subitens 5.2. a 5.4 poderão ser substituídos pelo **Certificado de Registro Cadastral (CRC)**, com as certidões devidamente atualizadas, expedido pelo Município de **Uberaba (MG)**.

5.6.2) Os documentos referidos neste item (5) poderão ser apresentados no original ou por qualquer processo de cópia devidamente autenticada, sendo que, após examinados e rubricados pela Comissão, serão anexados ao processo desta licitação, não sendo aceitos protocolos, nem documentos com prazo de validade expirado.

5.6.3) Caso algum documento seja emitido via "internet", não será necessária a sua autenticação, uma vez que será efetuada a devida conferência, pela Comissão, no site do órgão competente.

5.6.4) Caso a pessoa proclamada como vencedora do certame não tenha apresentado a documentação exigida, no todo ou em parte, será esta desqualificada, podendo ser aplicadas às penalidades previstas na legislação que rege o procedimento, e será convocada, então, segunda ordem de classificação, a próxima classificada.

5.6.5) A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida conforme estabelecido na Lei Complementar nº 123/2006.

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

5.6.6.1) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, a empresa terá o prazo de 02 (dois) dias úteis, a partir do momento em que for declarada vencedora, prorrogáveis por igual período, a critério da FETI, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

5.6.6.2) A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultada a



Fundação de Ensino Técnico Intensivo "Dr. Renê Barsam"



CNPJ - 19.061.464/0001-36

Rua Equador nº 49 - Bairro Fabrício - Uberaba (MG)

Fone: (34) 3338.6689

convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação ou revogar a licitação.

5.7) DO CADASTRO NO HABILITA-NET:

- O HABILITA-NET constitui um aplicativo de registro cadastral do PORTAL DE COMPRAS ELETRÔNICO - LICITANET.
- A habilitação dos fornecedores em licitação pertinente à aquisição de bens e serviços, inclusive de obras e publicidade, poderão ser comprovadas por meio de prévia e regular inscrição cadastral no HABILITA-NET, desde que os documentos comprobatórios estejam validados e atualizados.
- O Credenciamento junto ao HABILITA-NET permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão Eletrônico.
- Para a habilitação neste Pregão, o licitante deverá estar regularmente registrado no HABILITA-NET, devendo cadastrar os documentos que se encontram elencados no Item V.

VI - DOS PROCEDIMENTOS

6.1) Serão utilizados para a realização deste certame recursos de tecnologia da informação, compostos por um conjunto de programas de informática, que permitem confrontação sucessiva através do envio de lances dos licitantes com plena visibilidade para o pregoeiro e total transparência dos resultados para a sociedade, por meio da Rede Mundial de Computadores (Internet). O sistema em referência utilizará recursos de criptografia e de autenticação, conforme determina a Lei nº 10.520/2002.

6.2) A realização do procedimento é de competência do Pregoeiro nomeado por esta Administração Pública, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a- Coordenar, supervisionar e dirigir os trabalhos da equipe de apoio.
- b- Responder e solucionar as questões propostas pelos interessados, relativas ao certame.
- c- Abrir as propostas de preços, inclusive aquelas processadas por sistema de informática.
- d- Analisar a aceitabilidade das propostas, advertindo os licitantes sobre a desclassificação das propostas por "preço excessivo" ou "manifestamente inexequível".
- e- Desclassificar propostas, indicando os motivos.
- f- Conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço.
- g- Verificar a habilitação do proponente classificado em 1º (primeiro) lugar.
- h- Proclamar o vencedor.
- i- Receber, examinar e decidir sobre a admissibilidade dos recursos de forma motivada.
- j- Elaborar a ata da sessão, assinando o seu termo.

6.3) CREDENCIAMENTO NO PORTAL DE COMPRAS ELETRÔNICO - LICITANET:

- * A participação do licitante no pregão eletrônico se dará exclusivamente através de Home Broker, o qual deverá manifestar em campo próprio da Plataforma Eletrônica, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.
- * O acesso do licitante ao pregão eletrônico, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, somente se dará mediante prévio cadastramento e a assinatura de contrato junto ao PORTAL DE COMPRAS ELETRÔNICO - LICITANET.
- * O login e a senha do licitante poderão ser utilizados em qualquer pregão eletrônico, salvo quando suspensas por inadimplência do licitante junto ao PORTAL DE COMPRAS ELETRÔNICO - LICITANET, ou canceladas por solicitação do licitante.
- * A manutenção ou alteração da Senha de Acesso será feita através de pedido do licitante junto aos e-mails contato@licitanet.com.br ou licitanet@outlook.com, sendo enviada para seu e-mail a nova senha de forma imediata.
- * É de exclusiva responsabilidade do licitante o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada, não cabendo ao PORTAL DE COMPRAS ELETRÔNICO - LICITANET a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- * O cadastramento do licitante junto a Plataforma de Pregão Eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao certame.

6.4) O(A) Pregoeiro(a), conjuntamente com a Equipe de Apoio, dará seqüência ao processo de Pregão, atendendo rigorosamente às normas do Edital e, também, a legislação em vigor.

6.5) Os licitantes interessados aptos a participarem do certame deverão confirmar, em campo específico do sistema, durante o envio das propostas iniciais, que cumprirão plenamente os requisitos de habilitação contidos no Edital, bem



Fundação de Ensino Técnico Intensivo
"Dr. Renê Barsam"



CNPJ - 19.061.464/0001-36
Rua Equador nº 49 - Bairro Fabrício - Uberaba (MG)
Fone: (34) 3338.6689

como aceitarão irrestritamente todos os seus termos.

6.5.1) O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

6.5.2) O licitante, ao utilizar sua senha de acesso ao sistema para dar um lance no evento, terá expressado sua decisão irretratável de concluir a negociação nos valores e condições do referido lance, o qual responderá por quaisquer prejuízos à Administração, em caso de desistência, nos termos do Edital.

6.5.3) O presente Edital se submete integralmente ao disposto nos artigos 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e a Lei Municipal nº 10.313/2007, atendendo ao direito de prioridade para a Microempresa e Empresa de Pequeno Porte para efeito do desempate quando verificado ao final da fase de lances (disputa de preços), e ainda observado disposto no item 6.15.2 e seus subitens.

6.6) Os licitantes interessados deverão inserir, no sistema, suas propostas iniciais, com a marca dos produtos no campo "informações adicionais", até a data e horários definidos no preâmbulo deste Edital.

6.6.1) O licitante que deixar de apresentar a marca ou apresentar mais de uma opção de marca ou produto alternativo para cada item será automaticamente desclassificado.

6.7) Em sendo o licitante classificado pelo(a) Pregoeiro(a), poderá participar da sessão de disputa de preços, na data e horários definidos no preâmbulo deste Edital.

6.7.1) Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as respectivas regras de aceitação.

6.7.2) Só serão admitidos os lances, cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

6.7.3) Não serão aceitas duas ou mais propostas de igual valor, prevalecendo aquela que for recebida e registrada em primeiro lugar.

6.7.4) Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do menor lance registrado, vedada à respectiva identificação.

6.7.5) A etapa de lances da sessão pública, prevista em Edital, será finalizada mediante aviso de fechamento eminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico aos licitantes.

6.8) O sistema possuirá campo próprio para que a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte declare que apresenta restrições na documentação relativa à comprovação de regularidade fiscal, declarando que atende às demais exigências da habilitação, e se compromete a adotar todas as medidas necessárias, em razão do prazo concedido para este fim, para promover sua regularização fiscal, caso venha a formular o lance vencedor.

6.9) O(A) Pregoeiro(a) desclassificará, fundamentadamente, as propostas que não atenderem às exigências do Edital, bem como as que ofertarem preços manifestamente inexequíveis.

6.9.1) Consideram-se INEXEQUÍVEIS as propostas comprovadamente inviáveis, em razão dos custos dos insumos das mercadorias serem incoerentes e incompatíveis com a execução plena e eficiente do objeto licitado dada às condições e exigências especificadas no Edital.

6.10) Após a classificação das propostas para a participação na fase de disputa de preços, o (a) Pregoeiro (a) dará sequência ao processo de Pregão, na data e horário definidos no Edital.

6.11) O critério de julgamento das propostas será o menor valor por item, conforme especificado no Anexo I.

6.11.1) O valor global estimado do lote constante no Anexo I é o teto máximo a ser pago na contratação.

6.12) O valor inicial dos lances corresponderá ao menor preço, desde que exequível, ofertado na etapa de propostas.

6.12.1) No caso de nenhum licitante apresentar lance na respectiva etapa, considerar-se-ão os valores obtidos na etapa de propostas. Havendo empate de preços será considerada como vencedora a proposta registrada em primeiro lugar.

6.13) A duração da etapa de lances será da seguinte forma:

6.13.1) Iniciada a disputa, o tempo normal de lances será de no mínimo 10 (dez) minutos, sendo facultado ao Pregoeiro, após este prazo o encerramento do referido tempo, a qualquer momento.



Fundação de Ensino Técnico Intensivo
"Dr. Renê Barsam"



CNPJ - 19.061.464/0001-36
Rua Equador nº 49 - Bairro Fabrício - Uberaba (MG)
Fone: (34) 3338.6689

6.13.2) Ao término do tempo normal estipulado, o (a) Pregoeiro (a) encerrará o mesmo e o sistema emitirá um aviso na tela no seguinte teor: *"Aviso de iminência - o tempo aleatório irá iniciar dentro de 02 (dois) minutos. Boa sorte!"*.

6.13.3) Inicia-se, assim, o tempo "extra" no modo "randômico" (aleatório), que pode variar de 01 (um) segundo a 30 (trinta) minutos, conforme controle automático realizado pelo próprio programa.

6.13.4) Em face da impossibilidade de determinação do tempo aleatório, recomenda-se aos licitantes estabelecer o valor mínimo de lance, evitando assim frustração por falta de tempo hábil para calculá-lo e apresentá-lo durante o tempo aleatório.

6.14) Se algum licitante fizer um lance que esteja em desacordo com a licitação (preço inexecutável ou excessivo) poderá tê-lo cancelado pelo (a) Pregoeiro (a) por meio do sistema.

6.14.1) Na tela, será emitido um aviso e, na sequência, o(a) Pregoeiro(a) justificará o motivo da exclusão através de mensagem aos participantes.

6.15) Após o referido tempo adicional, o sistema encerrará com as considerações finais do(a) Pregoeiro(a).

6.15.1) O sistema informará a proposta de menor preço e identificando o licitante vencedor imediatamente após o encerramento da etapa de lances.

6.15.2) Quando for o caso, para efeito de julgamento, será observado e aplicado o seguinte procedimento, disposto na Lei Complementar nº 123/2006:

6.15.2.1) Será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

6.15.2.1.1) 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 melhor classificada.

6.15.2.2) O sistema identificará se existe empresa em condição de empate, e automaticamente dispara a seguinte mensagem: "Fornecedor: *** seu lance está dentro da margem de 5%, conforme dispõe a LC 123/06, sendo assim, será aberto a partir deste momento o tempo de 5 minutos para cobrir o lance vencedor."

6.15.2.2.1) A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

6.15.2.2.2) O prazo de 05 (cinco) minutos é decadente e, não havendo manifestação da empresa, o sistema verificará se há outra Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte em situação de empate realizando o chamado de forma automática, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

6.15.2.2.3) No caso de equivalência dos valores apresentados pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que se encontrem em situação de empate, será convocada a empresa cuja proposta foi recebida e registrada em primeiro lugar para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar a melhor oferta.

6.15.2.2.3.1) Não havendo outra empresa em situação de empate, o sistema emitirá mensagem, cabendo ao (à) Pregoeiro (a) dar encerramento à disputa do item.

6.15.3) Na hipótese da não contratação nos termos previstos no item 6.15.2 e seus subitens, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

6.15.4) O disposto no item 6.15.2 e seus subitens somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.

6.15.5) Não se inclui no regime diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, para nenhum efeito legal a pessoa jurídica que se enquadrar em qualquer dos incisos do seu artigo 4º, § 3º.

6.16) Terminada a disputa de preços, o autor do menor lance, classificado como arrematante, deverá:

6.16.1) Encaminhar a CÓPIA da proposta de preços ajustada, contendo preço unitário e global com até 02 (duas) casas decimais, bem como a marca, ou pelo e-mail: cpl.feti@gmail.com, no prazo de 30 (trinta) minutos após o término da disputa de preços, para que o Pregoeiro possa verificar a conformidade com o preestabelecido neste Edital, DEVENDO SER ENCAMINHADO POSTERIORMENTE O ORIGINAL, CONFORME SUBITEM 6.16.2.

6.16.1.1) No caso de preços (unitário e global) com número de casas decimais superior a 02 (dois) dígitos, ao(à) Pregoeiro(a) dar-se-á o direito de adequação dos preços, de acordo com o estabelecido no subitem 6.16.1, cujos



Fundação de Ensino Técnico Intensivo
"Dr. Renê Barsam"



CNPJ - 19.061.464/0001-36
Rua Equador nº 49 - Bairro Fabrício - Uberaba (MG)
Fone: (34) 3338.6689

arredondamentos dar-se-ão para baixo.

6.16.2) EFETUAR A ENTREGA, EM ATÉ 02 (DOIS) DIAS ÚTEIS, DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, BEM COMO A PROPOSTA DE PREÇOS AJUSTADA (DOCUMENTOS ORIGINAIS). A ENTREGA DEVERÁ SER AOS CUIDADOS DO PREGOEIRO OU PRESIDENTE DA CPL - COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO / FETI - À RUA EQUADOR Nº 49 - BAIRRO FABRICIO - CEP 38067.150 - UBERABA (MG).

6.16.2.1) A proposta de preços e as declarações deverão ser assinadas pelo(s) representante(s) legal(is) da empresa, devidamente autorizado(s). Caso não conste no Contrato Social, deverá ser juntada a procuração assinada pelo representante legal.

6.17) O licitante somente será DECLARADO VENCEDOR no momento em que for analisada e aprovada a sua documentação e proposta de preço.

6.17.1) Em se verificando qualquer irregularidade com a documentação mencionada, poderá ser concedido o prazo de até 03 (três) dias úteis para realizar sua adequação aos termos do Edital, sob pena de inabilitação, bem como incidir às demais sanções impostas no Edital.

6.18) Após a conferência e consulta "ON-LINE" do HABILITA-NET, e se os documentos comprobatórios de habilitação estiverem de acordo com o solicitado, será declarado o(s) licitante(s) vencedor(es) do lote/item e aberto o prazo para manifestação de intenção de interposição de recurso. Sendo que nesse momento ficará franqueada a todos os licitantes a consulta dos documentos cadastrados no HABILITA-NET do(s) licitante(s) vencedor(es) do lote/item.

6.19) Declarado o vencedor e disparado o aviso de recurso no chat, qualquer licitante que desejar poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer dentro do prazo de 03 (três) minutos clicando no botão "RECURSO". Sendo que o licitante deverá manifestar em local próprio sua intenção com registro da síntese das suas razões.

a- Ao(a) Pregoeiro(a) caberá o juízo de admissibilidade.

a.1- Não serão recebidos recurso sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não for suficientemente justificada e fundamentada a intenção de interpor o recurso pelo licitante.

b- Aceito o recurso pelo(a) Pregoeiro(a), será facultado ao licitante juntar memoriais no prazo de 03 (três) dias úteis.

c- Aos demais licitantes ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

6.19.1) A falta de manifestação imediata e motivada importará a preclusão do direito de recurso.

6.19.2) Os recursos contra decisões do(a) Pregoeiro(a) não terão efeito suspensivo.

6.19.3) O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

6.20) Declarado o licitante vencedor pelo(a) Pregoeiro(a), e estando superada a fase de recurso, o objeto será adjudicado a ele, sendo o processo encaminhado à autoridade superior para homologação.

6.21) A decisão do(a) Pregoeiro(a) e Equipe de Apoio e os eventos ocorridos estarão consignados em ata própria, que será disponibilizada pelo sistema eletrônico.

6.22) Os licitantes deverão consultar regularmente o sistema eletrônico para verificar o resultado da licitação.

6.22.1) O acompanhamento dos resultados, recursos e atas pertinentes a este Edital poderão ser consultados no endereço: www.licitanet.com.br / assistir disputa, que será atualizado a cada nova fase do pregão.

6.23) Os licitantes deverão verificar com atenção, os telefones, endereços e e-mail para contato, constantes neste Edital.

VII - DO PREÇO E DO PAGAMENTO

7.1) O preço deverá ser fixo, em reais, equivalente ao de mercado na data da sessão pública de disputa de preços.

7.2) Deverão estar incluídas, no preço do objeto, todas as despesas, sem quaisquer ônus para a Administração, tais como frete, carga, descarga, tributos e quaisquer outros que incidam sobre a avença.

7.3) O pagamento será efetuado até o **10º (décimo) dia do mês subsequente à entrega dos produtos**, condicionado à apresentação da documentação fiscal e liquidação da despesa, o qual será processado pelo Departamento de Planejamento, Gestão e Finanças - FETI.



Fundação de Ensino Técnico Intensivo
"Dr. Renê Barsam"



CNPJ - 19.061.464/0001-36
Rua Equador nº 49 - Bairro Fabrício - Uberaba (MG)
Fone: (34) 3338.6689

7.4) A Nota Fiscal Eletrônica (NF-e) deverá ser enviada através de arquivo eletrônico ao e-mail: departamentodecompras@uberabadigital.com.br, todavia, as mercadorias serão encaminhadas juntamente com o DANFE - Documento Auxiliar de Nota Fiscal Eletrônica.

7.5) Caso a empresa seja domiciliada neste Município, a contratada deverá apresentar a CNDM - Certidão Negativa de Débitos Municipais do Município de Uberaba (MG), sob pena de retenção do pagamento até que solucione a questão.

7.6) Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser automaticamente descontadas do pagamento a que fizer jus o licitante vencedor.

7.7) A nota fiscal só será liberada quando o objeto da licitação estiver em total conformidade com as especificações.

7.8) No caso de não haver o pagamento na data prevista no subitem 7.3, por culpa da FETI, o valor será corrigido pelo INPC - Índice Nacional de Preços ao Consumidor/IBGE.

7.9) A despesa referente à aquisição supracitada será empenhada na seguinte dotação orçamentária:

* 2950.04.122.040.2001 33903007 - 16100 0 100

7.9.1) Fonte de recurso: **PRÓPRIO**.

7.10) O licitante vencedor se possuir conta bancária na Caixa Econômica Federal o mesmo deverá fornecer, juntamente com a documentação, declaração da qual conste o número da conta corrente, agência para respectivo pagamento.

VIII - DAS PRERROGATIVAS E OBRIGAÇÕES DA FETI

8.1) Acompanhar e fiscalizar, por meio de preposto designado pelo Presidente, a execução da entrega, objeto deste Edital.

8.1.1) O produto objeto deste contrato será recebido pelo agente público designado na requisição de licitação do Departamento requisitante.

8.1.2) O gestor do contrato será competente para exercer as seguintes funções:

I - requisitar o objeto a ser contratado, bem como providenciar toda a documentação necessária para início do procedimento licitatório;

II - acompanhar o procedimento licitatório;

III - dar ciência aos seus superiores hierárquicos sobre possíveis atrasos na conclusão do procedimento licitatório;

IV - emitir ordem de fornecimento;

V - controlar o prazo de vigência do contrato.

8.1.3) A requisitante deverá por manter atualizado o nome do responsável pelo recebimento dos produtos.

8.1.4) A atualização será realizada dentro dos autos do procedimento licitatório, em caso de afastamento, férias, impedimento ou exoneração dos agentes públicos designados.

8.1.5) A responsabilidade dos agentes públicos designados pelo Departamento requisitante perdurará até que seja realizada a atualização mencionada no item 8.1.3.

8.1.6) A atualização, caso seja necessária, será realizada pelo Departamento requisitante por meio de apostilamento, nos termos do artigo 65, § 8º, da Lei Federal nº 8.666/1993.

8.2) Paralisar ou suspender, a qualquer tempo, a execução da entrega, de forma parcial ou total, mediante pagamento único e exclusivo da entrega executada.

8.3) Efetuar os pagamentos na forma e prazo previstos neste Edital.

8.4) O Departamento requisitante, por meio de representante e a qualquer tempo, terá acesso à inspeção dos produtos a serem entregues pelo fornecedor, verificando as condições de atendimento à proposta.

IX - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1) Executar a entrega dos produtos em conformidade com os parâmetros delineados em propostas apresentadas e com os rigores previsíveis em normas de regência, de acordo com anexo I.



Fundação de Ensino Técnico Intensivo
"Dr. Renê Barsam"



CNPJ - 19.061.464/0001-36
Rua Equador nº 49 - Bairro Fabrício - Uberaba (MG)
Fone: (34) 3338.6689

- 9.2) Manter à frente pessoa qualificada, para representá-la junto à fiscalização.
- 9.3) Proceder à substituição do pessoal, quando necessário, que por qualquer motivo fique impossibilitado de realizar a entrega.
- 9.4) Responsabilizar-se por danos causados diretamente a FETI ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução da entrega, ou por seu empregado ou preposto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização.
- 9.5) Assumir toda responsabilidade pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais oriundos da entrega, objeto deste Edital.
- 9.6) Cientificar a FETI do andamento da entrega, quando for o caso.
- 9.7) Participar ao Poder Público, com a antecedência necessária, eventuais diligências a seu encargo.
- 9.8) O licitante vencedor deverá manter, durante toda a execução da entrega, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, conforme disposto no artigo 55, inciso XIII da Lei Federal nº 8.666/1993.

X - DO PRAZO DE VIGÊNCIA

- 10.1) O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses, IMPRORROGÁVEIS**, após a assinatura do mesmo.

XI - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 11.1) Integram o presente Edital o Anexo I - Termo de Referência, Anexo II Especificação com orçamento estimado, o Anexo III - Modelo de Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, o Anexo IV - Modelo de Declaração de Não Emprego a Menor e o Anexo V - Minuta do Termo de Contrato.
- 11.2) A quantidade poderá ser aumentada, diminuída ou recusada pelo Município, desde que sejam observadas as condições estabelecidas no estatuto das licitações e contratos e, com aviso ao fornecedor com antecedência mínima de **48 (quarenta e oito) horas**, observando-se a lei.
- 11.3) É facultado ao (à) Pregoeiro (a), em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo licitatório (artigo 43, §3º, da Lei Federal nº 8.666/1993).
- 11.4) Fica ressalvado a FETI, por despacho do Presidente, do qual se dará plena ciência aos licitantes, revogar ou anular a presente licitação, desde que observadas as disposições legais pertinentes (Súmula nº 473 do Supremo Tribunal Federal).
- 11.5) Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar o edital de licitação, devendo protocolar o pedido até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para a apresentação das propostas, devendo a Administração julgar e responder à impugnação em até 03 (três) dias úteis, sem prejuízo do direito de representação perante o Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais.
- 11.5.1) Decairá do direito de impugnar as falhas ou irregularidades que viciariam os termos do edital de licitação, perante a Administração, o licitante que não o fizer até o 2º (segundo) dia útil que anteceder a apresentação das propostas, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.
- 11.5.2) A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.
- 11.6) Qualquer outro esclarecimento ulterior necessário será prestado junto a **CPL - COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES - FETI**, à Rua Equador nº 49 - Bairro Fabrício - CEP 38067.150 - Uberaba (MG), no horário das **09:00 às 17:00 horas**. Informações poderão ser obtidas pelo telefone **(0xx34) 3338.6689** - Ramal 32 ou e-mail: **cpl.feti@gmail.com**, até 24 (vinte e quatro) horas antes do início do Procedimento licitatório.
- 11.7) Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no **PORTAL DE COMPRAS ELETRÔNICO - LICITANET** e as especificações constantes deste Edital prevalecerão às últimas.
- 11.8) Não cabe ao **PORTAL DE COMPRAS ELETRÔNICO - LICITANET** qualquer responsabilidade pelas obrigações assumidas pelo licitante com o Município de Uberaba (MG), em especial com relação à forma e às condições de entrega



Fundação de Ensino Técnico Intensivo
"Dr. Renê Barsam"

CNPJ - 19.061.464/0001-36
Rua Equador nº 49 - Bairro Fabrício - Uberaba (MG)
Fone: (34) 3338.6689



dos produtos e quanto à quitação financeira da negociação realizada.

Uberaba (MG), 26/10/2016.

Lourival dos Santos
Presidente - FETI
Decreto Nº 4154/2015

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO: FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, CARNES (AVE, BOVINA, SUÍNA, EMBUTIDOS), LATICÍNIOS, LEGUMES E VERDURAS, destinados à alimentação dos adolescentes da Fundação de Ensino Técnico Intensivo "Dr. Renê Barsam" - FETI.

Seguem quantidades e especificações detalhadas abaixo:

GRUPO I		CARNES E EMBUTIDOS
ITEM	QUANT. / UNID.	DESCRIÇÃO / CARACTERÍSTICAS
01	800 KG	<u>CARNE DE 2ª TIPO ACÉM:</u> - FRESCA. - PEDAÇO. - MAGRA SEM SEBO. - ASPECTO, CHEIRO, SABOR PRÓPRIO. - EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE. - PESO DO PCT: 02 KG. - DEMAIS CONDIÇÕES DENTROS DAS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES.
02	800 KG	<u>CARNE DE 2ª TIPO ACÉM:</u> - FRESCA. - MOÍDA. - MAGRA SEM SEBO. - ASPECTO, CHEIRO, SABOR PRÓPRIO. - EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE. - PESO DO PCT: 02 KG. - DEMAIS CONDIÇÕES DENTRO DAS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES.
03	800 KG	<u>CARNE SUÍNA TIPO PERNIL:</u> - CUBOS. - MAGRA. - ASPECTO, CHEIRO, SABOR PRÓPRIO. - EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE. - PESO DO PCT: 02 KG. - DEMAIS CONDIÇÕES DENTROS DAS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES.
04	800 KG	<u>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO:</u> - PARTES INTEIRAS. - SEM TEMPERO. - CONGELADA. - COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. - SEM MANCHAS E PARASITAS. - EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ATÓXICO. - ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO APROPRIADA, COM APROXIMADAMENTE 18 KG. - SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA E OUTRAS. - DEVEM APRESENTAR NO RÓTULO, DATA DE EMBALAGEM E VALIDADE, SENDO OBRIGATÓRIO O CARIMBO DO SIF - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL. - O PRODUTO NÃO PODERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA.
05	800 KG	<u>LINGUIÇA TIPO TOSCANA:</u> - EM GOMOS. - PREPARADA COM CARNE DE SUÍNO, TOUCINHO E CONDIMENTOS. - COM ASPECTO NORMAL, FIRME, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. - MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA. - ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO. - SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. - APRESENTAR NO RÓTULO, DATA DA EMBALAGEM E VALIDADE, SENDO OBRIGATÓRIO O CARIMBO DO SIF - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL. - O PRODUTO NÃO PODERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA.

06	800 KG	<p><u>PEITO DE FRANGO SEM OSSO (FILÉ DE PEITO):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - SEM GORDURA E PELE. - CONGELADO. - COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. - SEM MANCHAS E PARASITAS. - EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE, ATÓXICO. - RESISTENTE, PACOTE COM APROXIMADAMENTE 03KG. - ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO APROPRIADA, COM APROXIMADAMENTE 18 KG. - SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. - APRESENTAR NO RÓTULO, DATA DE EMBALAGEM E VALIDADE, SENDO OBRIGATÓRIO O CARIMBO DO SIF - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL. - O PRODUTO NÃO PODERÁ TER A DATA DA EMBALAGEM SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA.
07	700 KG	<p><u>SALSICHA TIPO HOT-DOG:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - COMPOSTA DE CARNE BOVINA. - FRESCA COM CONDIMENTOS TRITURADOS E COZIDOS. - PESANDO APROXIMADAMENTE 50 GR POR UNIDADE. - ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA DE 3 KG. - VALIDADE MÍNIMA 20 DIAS CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).

GRUPO II		LEGUMES E VERDURAS
ITEM	QUANT. / UNID.	DESCRIÇÃO / CARACTERÍSTICAS
08	150 KG	<p><u>ABÓBORA TIPO CABOTIÁ:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 1ª QUALIDADE; FRESCA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; PESANDO APROXIMADAMENTE 1,20 KG CADA ABOBORA; ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO, PESANDO APROXIMADAMENTE 20KGS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
09	150 KG	<p><u>ABOBRINHA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 1ª QUALIDADE; FRESCA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADA EM CAIXA PLÁSTICA, PESANDO APROXIMADAMENTE 22 KGS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
10	120 MÇ	<p><u>AGRIÃO:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 1ª QUALIDADE; FRESCO; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO; FIRME E INTACTO; ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADA CAIXA PLÁSTICA, EM MAÇOS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
11	1200 MÇ	<p><u>ALFACE LISA FRESCA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 1ª QUALIDADE; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; BEM DESENVOLVIDA; FIRME E INTACTA; ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADA EM CAIXA PLÁSTICA; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
12	240 KG	<p><u>ALHO BULBO INTEIRIÇO:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 1ª QUALIDADE; FRESCO, FIRME E INTACTO; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA; PERFURAÇÕES E CORTES; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; BEM DESENVOLVIDO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADO EM CAIXA PLÁSTICA, BRANCA, VAZADA, PESANDO APROXIMADAMENTE 16 KGS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
13	300 MÇ	<p><u>ALMEIRÃO FRESCO:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 1ª QUALIDADE; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; BEM DESENVOLVIDO; FIRME E INTACTO; ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FÍSICOS E

		MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADA EM CAIXA PLÁSTICA, EM MAÇOS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
14	1.440 KG	BATATA INGLESA: - 1ª QUALIDADE; FRESCA; FIRME E INTACTA; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA (RACHADURAS E CORTES); TAMANHO E FORMAÇÃO UNIFORMES; GRAÚDA, ACONDICIONADA EM SACO DE JUTA OU POLIETILENO, PESANDO APROXIMADAMENTE 50 KGS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
15	120 KG	BETERRABA: 1ª QUALIDADE; FRESCA, COMPACTA E FIRME; ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; BEM DESENVOLVIDA; ACONDICIONADA EM CAIXA PLÁSTICA, PESANDO APROXIMADAMENTE 22 KGS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
16	420 KG	CEBOLA: - 1ª QUALIDADE; FRESCA; COMPACTA E FIRME; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; BEM DESENVOLVIDA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO, PESANDO APROXIMADAMENTE 20 KGS. DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
17	260 KG	CENOURA SEM RAMA: - 1ª QUALIDADE; FRESCA, COMPACTA E FIRME; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, RACHADURA E CORTES; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; BEM DESENVOLVIDA; ACONDICIONADA EM CAIXA PLÁSTICA, PESANDO APROXIMADAMENTE 22KGS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
18	500 MÇ	CHEIRO VERDE (CEBOLINHA VERDE, SALSINHA E COENTRO): - 1ª QUALIDADE; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; BEM DESENVOLVIDOS; FIRMES E INTACTOS; ISENTOS DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
19	230 MÇ	CHICÓRIA NACIONAL: - 1ª QUALIDADE; FRESCA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; BEM DESENVOLVIDA; FIRME E INTACTA; ISENTA DE ENFERMIDADE, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
20	120 KG	CHUCHU: - 1ª QUALIDADE; FRESCO; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; LIVRE DE ENFERMIDADES E MATERIAIS TERROSOS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADO EM CAIXA PLÁSTICA, PESANDO APROXIMADAMENTE 22 KGS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
21	500 MÇ	COUVE FRESCA: - 1ª QUALIDADE; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; BEM DESENVOLVIDA; FIRME E INTACTA; ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAIS TERROSOS E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADA EM CAIXA PLÁSTICA OU MADEIRA, EM MAÇOS, PESANDO APROXIMADAMENTE 6,0 KGS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
22	200 PCT	PIMENTA DO REINO: - MOÍDA, EM PÓ FINO; OBTIDA DE FRUTOS MADUROS; GRÃOS SÃOS, LIMPOS, DESSECADOS E MOIDOS; DE COLORAÇÃO CINZA ESCURO; COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTA DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADA EM PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 60G (SESSENTA GRAMAS), SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM NORMAS VIGENTES.
23	40 KG	PIMENTA VERDE/VERMELHA: IN NATURA, FRESCA, SEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS MACRO E MICROSCOPICAMENTE

		VISÍVEIS. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAIS TERROSOS E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADA CAIXA PLÁSTICA, EM MAÇOS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
24	480 KG	REPOLHO VERDE: - 1ª QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM CAIXAS PLÁSTICAS. DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
25	1.440 KG	TOMATE SALADA: - 1ª QUALIDADE; FRESCO; GRAÚDO; POLPA FIRME E INTACTA; ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES PARASITAS E LARVAS; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA (RACHADURAS E CORTES); ACONDICIONADOS EM CAIXA PLÁSTICA, PESANDO APROXIMADAMENTE 22 KGS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
26	150 KG	VAGEM: 1ª QUALIDADE; FRESCA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; LIVRE DE ENFERMIDADES, MATERIAIS TERROSOS E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADA EM CAIXA PLÁSTICA, PESANDO APROXIMADAMENTE 13KGS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).

GRUPO III		GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIVERSOS
ITEM	QUANT. / UNID.	DESCRIÇÃO / CARACTERÍSTICAS
27	1.200 PCT	ACHOCOLATADO EM PÓ VITAMINADO, COM AS SEGUINTE COMPOSIÇÕES MÍNIMAS: - AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, MINERAIS, VITAMINAS, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO E AROMATIZANTES; CONTÉM GLÚTEN; CONTÉM TRAÇOS DE LEITE; COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL APROXIMADA A CADA PORÇÃO DE 20 GR: VALOR ENERGÉTICO 75 KCAL; 17 GR DE CARBOIDRATOS; 0,7 GR DE PROTEÍNAS; 0,6 G DE GORDURAS TOTAIS; 0G DE GORDURAS SATURADAS; NÃO CONTÉM GORDURAS TRANS; 1,0G DE FIBRAS ALIMENTARES; 21MG DE SÓDIO; 150MG DE CÁLCIO; 2,1MG DE FERRO; 29MG DE MAGNÉSIO; 0,31MG DE VITAMINA B1; 0,39MG DE VITAMINA B2; 4,8MG DE NIACINA; 0,39MG DE VITAMINA B6; 0,72MG DE BIOTINA. - RENDIMENTO MÍNIMO DE 20 PORÇÕES DE 160ML A CADA 400G. - EMBALAGEM APROPRIADA E HERMETICAMENTE FECHADA; CAPACIDADE: 400 GR. - VALIDADE MÍNIMA: 04 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
28	450 KG	AÇÚCAR CRISTAL: - OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR. - ASPECTO, COR E CHEIRO PRÓPRIOS. - SABOR DOCE. - TEOR DE SACAROSE MÍNIMO DE 99,3% P/P; UMIDADE - MÁXIMA DE 0,3% P/P; SEM FERMENTAÇÃO. - ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. - ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATÓXICO - EMBALAGEM COM 05 KG. - VALIDADE MÍNIMA DE 22 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
29	60 PCT	AMIDO DE MILHO: - PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO; ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; ACONDICIONADO EM SACO DE PAPEL IMPERMEÁVEL FECHADO - PACOTE COM 500 GR; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
30	2.700 KG	ARROZ AGULHINHA TIPO 1: - BENEFICIADO; POLIDO; GRÃOS INTEIROS, LONGOS E FINOS; COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMO

		DE 15%; ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO - PACOTE COM 5 KG; VALIDADE MÁXIMA DE 05 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
31	400 PCT	BATATA FRITA PROCESSADA: SABOR NATURAL, TIPO PALHA; COMPOSIÇÃO BÁSICA GORDURA VEGETAL; SAL REFINADO; SABOR NATURAL; PALHA; COM VALIDADE DE 4 MESES A PARTIR DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, FLEXÍVEL, TERMOSELADA, CONTENDO 140 GRAMAS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
32	1000 PCT	BOLACHA DOCE - TIPO ROSQUINHA DE COCO: - FARINHA DE TRIGO - ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, COCO RALADO, SAL REFINADO, BICARBONATO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE, LECITINA DE SOJA. - CONTÉM GLÚTEN; OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; ACONDICIONADAS EM PACOTE DE 400 GRAMAS. - VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
33	550 KG	CAFÉ EM PÓ TRADICIONAL: - PÓ HOMOGÊNEO, TORRADO E MOÍDO. - COR: CASTANHO CLARO A MODERADO ESCURO. - 100% CAFÉ ARÁBICA, COM NÍVEL MÍNIMO DE QUALIDADE ACEITÁVEL DE 4,5 PONTOS NA ESCALA SENSORIAL DE ZERO A DEZ DO LOTE ENTREGUE, EM SUA COMPOSIÇÃO NÃO PODERÁ ULTRAPASSAR O PERCENTUAL DE 20% PVA (GRÃOS PRETOS, VERDES, ARDIDOS). - ISENTO DE GRÃOS FERMENTADOS. - PONTO DE TORRA MÉDIO. - BEBIDA DURA, ISENTA DE GOSTO RIOZONA. - IMPUREZA MÁXIMA PERMITIDA DE 1%. - UMIDADE 5%. - AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, PODENDO SER SUAVE OU INTENSO. - ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ALMOFADA DE POLIESTER, POLIETILENO OU FILME BOOP, SEM VÁCUO; COM REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO, ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM; CAPACIDADE: 500 GR. - VALIDADE MÍNIMA DE 80 DIAS CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - EXIGÊNCIA: EM TODO FORNECIMENTO DEVERÁ OBRIGATORIAMENTE SER ANEXADO À NOTA FISCAL O CERTIFICADO DE AUTORIZAÇÃO AO USO DO SELO DE PUREZA DA ABIC - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ COM VALIDADE; DEVERÁ TER SUA QUALIDADE CERTIFICADA NA CATEGORIA, COMPROVADA ATRAVÉS DA APRESENTAÇÃO DO CERTIFICADO DE QUALIDADE "PQC" (PROGRAMA DE QUALIDADE CAFÉ) DA ABIC. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
34	50 CX	CALDO DE CARNE: - COMPOSTO DE SAL, AMIDO, GLUTAMATO MONOSSÓDICO; AÇÚCAR, ALHO, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, EXTRATO DE CARNE; EM TABLETE COM NO MÍNIMO 09 GRAMAS CADA; ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPEL CARTÃO, CONTENDO 24 CAIXINHAS COM 02 TABLETES; VALIDADE MÍNIMA 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
35	50 CX	CALDO DE GALINHA: - COMPOSTO DE SAL, AMIDO, GLUTAMATO MONOSSÓDICO; AÇÚCAR, ALHO, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, EXTRATO DE CARNE DE FRANGO; EM TABLETE COM NO MÍNIMO 09 GRAMAS CADA; ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPEL CARTÃO, CONTENDO 24 CAIXINHAS COM 02 TABLETES; VALIDADE MÍNIMA 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
36	36 GL	CATCHUP: - COMPOSIÇÃO BÁSICA: BASE DE POLPA DE SUCO DE TOMATE, SAL, AÇÚCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; ADMITIDO 35% DE RESÍDUOS SECOS; CONSISTÊNCIA CREMOSA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. - ACONDICIONADO EM GALÃO PLÁSTICO CONTENDO 3,5KG.

		<ul style="list-style-type: none"> - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
37	1.000 LA	<p><u>EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO; PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE, SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS; ISENTO DE SUJIDADE E FERMENTAÇÃO. LATA COM 340 GRAMAS.
38	50 PCT	<p><u>FARINHA DE MANDIOCA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - SECA, FINA, LIGEIRAMENTE TORRADA; ESCURA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; VALIDADE MÍNIMA DE 07 MESES CONTADOS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO - PACOTE COM 1000 GR; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
39	1.440 KG	<p><u>FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 NOVO:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS; TEOR DE UMIDADE MÁXIMO DE 15%; ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO - PACOTE DE 1000 GR; VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
40	200 PCT	<p><u>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - VITAMINADO. - TIPO SEMOLA. - PACOTE 500 GRAMAS. - COMPOSIÇÃO BÁSICA: SÊMOLA DE TRIGO, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. VITAMINA (B9) AMIDO DE MILHO 2,3% - CORANTES NATURAIS DE URUCUM E CURCUMA. - PAXO DE VALIDADE PARA CONSUMO DE NO MÍNIMO 50% EM RELAÇÃO AO PRAZO CONSTANTE EM CADA EMBALAGEM, APÓS O EFETIVO RECEBIMENTO.
41	300 FR	<p><u>MAIONESE:</u></p> <p>EMULSÃO CREMOSA OBTIDA COM OVOS E ÓLEOS VEGETAIS; COM ADIÇÃO DE CONDIMENTOS; SUBSTÂNCIAS COMERTÍVEIS E SEM CORANTES; CONSISTÊNCIA CREMOSA; COR AMARELO CLARO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO; ACONDICIONADA EM FRASCO PLÁSTICO - CAPACIDADE 500 GR; VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).</p>
42	800 PT	<p><u>MARGARINA VEGETAL CREMOSA - POTE 1KG, COM A SEGUINTE COMPOSIÇÃO BÁSICA:</u></p> <p>ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E HIDROGENADOS, ÁGUA, SAL (1,6%), LEITE EM PÓ DESNATADO OU SORO DE LEITE EM PÓ. ESTABILIZANTE: MONO E DIGLICENIDEOS, LECITINA DE SOJA E ESTEROS DE POLIGLICEROL.</p> <ul style="list-style-type: none"> - CONSERVADORES: SORBATO DE POTÁSSIO OU BENZOATO DE SÓDIO; AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA; ACIDULANTE: ÁCIDO LÁTICO, ADTA, CÁLCIO DISSODICO, BHT, ÁCIDO CÍTRICO, CORANTE NATURAL DE URUCUM, VITAMINA A (1.500 U.I./100G.). VALIDADE 05 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
43	200 PCT	<p><u>MASSA ALIMENTÍCIA (MACARRÃO) SECA, PARA MACARRONADA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - FORMATO PARAFUSO. - COR AMARELA. - OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL; OVOS E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS. - ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. - UMIDADE MÁXIMA DE 13%; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO - CAPACIDADE 500 GR. - VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
44	120 LA	<p><u>MILHO VERDE EM CONSERVA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - SIMPLES E GRÃOS INTEIROS; IMERSO EM SALMORA; - TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. - ACONDICIONADOS EM LATA DE 02 KG. - VALIDADE MÍNIMA DE 16 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).

		OUTRAS).
45	1.000 FR	ÓLEO COMESTÍVEL: - OBTIDO DE ESPÉCIE VEGETAL; ISENTO DE RANÇO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS; VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; FRASCO COM 900ML; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
46	120 PCT	SAL REFINADO IODADO: - COM NO MÍNIMO DE 96,95% DE CLORETO DE SÓDIO E SAIS DE IODO. - ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO RESISTENTE E VEDADO - PACOTE COM 1000GR. - COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
47	200 CX	SUCO EM PÓ: SABOR MARACUJÁ, CADA ENVELOPE DEVE FAZER NO MINIMO 10 LITROS, ADOÇADO, COM 0,04% DE POLPA, APÓS A DILUIÇÃO ENVELOPES MÍNIMO DE 400 GRAMAS EM CAIXA COM 10 ENVELOPES; VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES; DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF).
48	200 CX	SUCO EM PÓ: SABOR LARANJA, CADA ENVELOPE DEVE FAZER NO MINIMO 10 LITROS, ADOÇADO, COM 0,04% DE POLPA, APÓS A DILUIÇÃO ENVELOPES MÍNIMO DE 400 GRAMAS EM CAIXA COM 10 ENVELOPES; VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES; DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/ SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF).
49	200 CX	SUCO EM PÓ: SABOR LIMÃO, CADA ENVELOPE DEVE FAZER NO MINIMO 10 LITROS, ADOÇADO, COM 0,04% DE POLPA, APÓS A DILUIÇÃO ENVELOPES MÍNIMO DE 400 GRAMAS EM CAIXA COM 10 ENVELOPES; VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES; DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/ SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF).
50	200 CX	SUCO EM PÓ: SABOR ABACAXI, CADA ENVELOPE DEVE FAZER NO MINIMO 10 LITROS, ADOÇADO, COM 0,04% DE POLPA, APÓS A DILUIÇÃO ENVELOPES MÍNIMO DE 400 GRAMAS EM CAIXA COM 10 ENVELOPES; VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES; DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/ SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF).
51	200 CX	SUCO EM PÓ: SABOR UVA, CADA ENVELOPE DEVE FAZER NO MINIMO 10 LITROS, ADOÇADO, COM 0,04% DE POLPA, APÓS A DILUIÇÃO ENVELOPES MÍNIMO DE 400 GRAMAS EM CAIXA COM 10 ENVELOPES; VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES; DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/ SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF).
52	200 CX	SUCO EM PÓ: SABOR MORANGO, CADA ENVELOPE DEVE FAZER NO MINIMO 10 LITROS, ADOÇADO, COM 0,04% DE POLPA, APÓS A DILUIÇÃO ENVELOPES MÍNIMO DE 400 GRAMAS EM CAIXA COM 10 ENVELOPES; VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES; DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/ SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF).
53	230 FR	VINAGRE DE VINHO BRANCO: - RESULTANTE DA FERMENTAÇÃO ACÉTICA DO VINHO; ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS E MINERAIS ESTRANHOS; LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS. - VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO COM TAMPA INVIOLÁVEL E HERMETICAMENTE FECHADO; CAPACIDADE MÍNIMA: 750ML. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).

GRUPO IV		LATICÍNIOS
ITEM	QUANT. / UNID.	DESCRIÇÃO / CARACTERÍSTICAS
54	2.600 LT	LEITE PASTEURIZADO - TIPO C: CONSERVADO ENTRE 1 A 10°C; TEOR DE MATÉRIA GORDA MÍNIMO DE 3,0%; ENVAZADO E EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE; VALIDADE MÍNIMA 48 HORAS CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).



Fundação de Ensino Técnico Intensivo
"Dr. Renê Barsam"



CNPJ - 19.061.464/0001-36
Rua Equador nº 49 - Bairro Fabrício - Uberaba (MG)
Fone: (34) 3338.6689

PRAZO/CONDIÇÕES/LOCAL DE ENTREGA:

- A)** Os produtos serão fornecidos **SEMANALMENTE**, de acordo com as necessidades da FETI, durante **12 (doze) meses, IMPROPRORRÓGÁVEIS**, a partir da data de assinatura do contrato.
- B)** A entrega dos produtos deverá ser feita na sede da FETI, à Rua Equador nº 49 - Bairro Fabrício - Uberaba (MG), a qual será de total responsabilidade e risco da licitante vencedora, incluindo a carga e a descarga.
- C)** Os produtos deverão ser entregues entre **08:00 e 12:00 horas**, sendo a pessoa responsável para receber os mesmos, o servidor *Pietro Mannarino*.
- D)** A entrega será mediante **"Solicitação de Entrega"**, emitida pela FETI ao fornecedor e deverá ocorrer no prazo de 05 (cinco) dias após o recebimento da referida solicitação.
- E)** O objeto deste contrato deverá ser entregue na forma em que é apresentado no comércio, desde que atenda às especificações solicitadas.
- F)** A **CONTRATADA** ficará obrigada a trocar, às suas expensas, o produto que vier a ser recusado, sendo que o ato de recebimento não importará sua aceitação.
- G)** O produto que não atender às especificações solicitadas deverá ser trocado no prazo máximo de **48 (quarenta e oito) horas**, sob pena de rescisão imediata, sem prejuízo das multas e sanções previstas neste contrato e na legislação vigente.
- H)** Aplicar-se-ão à contratação os artigos 12 a 20 do Código de Defesa do Consumidor, concernentes à responsabilidade da **CONTRATADA** por fato e vício do produto.

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

O pagamento será efetuado até o **10º (décimo) dia do mês subsequente à entrega dos produtos**, condicionado à apresentação da documentação fiscal e liquidação da despesa, o qual será processado pelo Departamento de Planejamento, Gestão e Finanças - FETI.

ANEXO II

ESPECIFICAÇÃO DETALHADA E ORÇAMENTO ESTIMADO POR ITEM

GRUPO I		CARNES E EMBUTIDOS	
ITEM	QUANT. / UNID.	DESCRIÇÃO / CARACTERÍSTICAS	VALOR/R\$
01	800 KG	<p>CARNE DE 2ª TIPO ACÉM:</p> <ul style="list-style-type: none"> - FRESCA. - PEDAÇO. - MAGRA SEM SEBO. - ASPECTO, CHEIRO, SABOR PRÓPRIO. - EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE. - PESO DO PCT: 02 KG. - DEMAIS CONDIÇÕES DENTROS DAS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES. 	15.698,67
02	800 KG	<p>CARNE DE 2ª TIPO ACÉM:</p> <ul style="list-style-type: none"> - FRESCA. - MOÍDA. - MAGRA SEM SEBO. - ASPECTO, CHEIRO, SABOR PRÓPRIO. - EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE. - PESO DO PCT: 02 KG. - DEMAIS CONDIÇÕES DENTRO DAS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES. 	15.117,33
03	800 KG	<p>CARNE SUÍNA TIPO PERNIL:</p> <ul style="list-style-type: none"> - CUBOS. - MAGRA. - ASPECTO, CHEIRO, SABOR PRÓPRIO. - EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE. - PESO DO PCT: 02 KG. - DEMAIS CONDIÇÕES DENTROS DAS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES. 	14.050,00
04	800 KG	<p>COXA E SOBRECORA DE FRANGO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - PARTES INTEIRAS. - SEM TEMPERO. - CONGELADA. - COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. - SEM MANCHAS E PARASITAS. - EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ATÓXICO. - ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO APROPRIADA, COM APROXIMADAMENTE 18 KG. - SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA E OUTRAS. - DEVEM APRESENTAR NO RÓTULO, DATA DE EMBALAGEM E VALIDADE, SENDO OBRIGATÓRIO O CARIMBO DO SIF – SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL. - O PRODUTO NÃO PODERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA. 	7.350,00
05	800 KG	<p>LINGUIÇA TIPO TOSCANA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - EM GOMOS. - PREPARADA COM CARNE DE SUÍNO, TOUCINHO E CONDIMENTOS. - COM ASPECTO NORMAL, FIRME, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. - MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA. - ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO. - SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. - APRESENTAR NO RÓTULO, DATA DA EMBALAGEM E VALIDADE, SENDO OBRIGATÓRIO O CARIMBO DO SIF – SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL. - O PRODUTO NÃO PODERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA. 	12.320,00
06	800 KG	<p>PEITO DE FRANGO SEM OSSO (FILÉ DE PEITO):</p> <ul style="list-style-type: none"> - SEM GORDURA E PELE. - CONGELADO. - COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. 	11.446,00

		<ul style="list-style-type: none"> - SEM MANCHAS E PARASITAS. - EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE, ATÓXICO. - RESISTENTE, PACOTE COM APROXIMADAMENTE 03KG. - ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO APROPRIADA, COM APROXIMADAMENTE 18 KG. - SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. - APRESENTAR NO RÓTULO, DATA DE EMBALAGEM E VALIDADE, SENDO OBRIGATÓRIO O CARIMBO DO SIF – SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL. - O PRODUTO NÃO PODERÁ TER A DATA DA EMBALAGEM SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA. 	
07	700 KG	<p>SALSICHA TIPO HOT-DOG:</p> <ul style="list-style-type: none"> - COMPOSTA DE CARNE BOVINA. - FRESCA COM CONDIMENTOS TRITURADOS E COZIDOS. - PESANDO APROXIMADAMENTE 50 GR POR UNIDADE. - ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA DE 3 KG. - VALIDADE MÍNIMA 20 DIAS CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS). 	6.063,75

GRUPO II		LEGUMES E VERDURAS	
ITEM	QUANT. / UNID.	DESCRIÇÃO / CARACTERÍSTICAS	VALOR/R\$
08	150 KG	<p>ABÓBORA TIPO CABOTIÁ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1ª QUALIDADE; FRESCA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; PESANDO APROXIMADAMENTE 1,20 KG CADA ABOBORA; ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO, PESANDO APROXIMADAMENTE 20KGS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS). 	523,88
09	150 KG	<p>ABOBRINHA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1ª QUALIDADE; FRESCA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADA EM CAIXA PLÁSTICA, PESANDO APROXIMADAMENTE 22 KGS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS). 	468,75
10	120 MÇ	<p>AGRIÃO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1ª QUALIDADE; FRESCO; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO; FIRME E INTACTO; ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADA CAIXA PLÁSTICA, EM MAÇOS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS). 	427,50
11	1200 MÇ	<p>ALFACE LISA FRESCA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1ª QUALIDADE; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; BEM DESENVOLVIDA; FIRME E INTACTA; ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADA EM CAIXA PLÁSTICA; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS). 	3.056,00
12	240 KG	<p>ALHO BULBO INTEIRIÇO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1ª QUALIDADE; FRESCO, FIRME E INTACTO; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA; PERFURAÇÕES E CORTES; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; BEM DESENVOLVIDO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADO EM CAIXA PLÁSTICA, BRANCA, VAZADA, PESANDO APROXIMADAMENTE 16 KGS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS). 	5.092,00

13	300 MÇ	ALMEIRÃO FRESCO: 1ª QUALIDADE; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; BEM DESENVOLVIDO; FIRME E INTACTO; ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADA EM CAIXA PLÁSTICA, EM MAÇOS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).	797,25
14	1.440 KG	BATATA INGLESA: - 1ª QUALIDADE; FRESCA; FIRME E INTACTA; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA (RACHADURAS E CORTES); TAMANHO E FORMAÇÃO UNIFORMES; GRAÚDA, ACONDICIONADA EM SACO DE JUTA OU POLIETILENO, PESANDO APROXIMADAMENTE 50 KGS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).	4.401,60
15	120 KG	BETERRABA: 1ª QUALIDADE; FRESCA, COMPACTA E FIRME; ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; BEM DESENVOLVIDA; ACONDICIONADA EM CAIXA PLÁSTICA, PESANDO APROXIMADAMENTE 22 KGS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).	360,40
16	420 KG	CEBOLA: - 1ª QUALIDADE; FRESCA; COMPACTA E FIRME; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; BEM DESENVOLVIDA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO, PESANDO APROXIMADAMENTE 20 KGS. DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).	1.346,80
17	260 KG	CENOURA SEM RAMA: - 1ª QUALIDADE; FRESCA, COMPACTA E FIRME; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, RACHADURA E CORTES; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; BEM DESENVOLVIDA; ACONDICIONADA EM CAIXA PLÁSTICA, PESANDO APROXIMADAMENTE 22KGS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).	725,40
18	500 MÇ	CHEIRO VERDE (CEBOLINHA VERDE, SALSINHA E COENTRO): - 1ª QUALIDADE; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; BEM DESENVOLVIDOS; FIRMES E INTACTOS; ISENTOS DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).	1.233,00
19	230 MÇ	CHICÓRIA NACIONAL: - 1ª QUALIDADE; FRESCA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; BEM DESENVOLVIDA; FIRME E INTACTA; ISENTA DE ENFERMIDADE, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).	748,88
20	120 KG	CHUCHU: - 1ª QUALIDADE; FRESCO; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; LIVRE DE ENFERMIDADES E MATERIAIS TERROSOS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADO EM CAIXA PLÁSTICA, PESANDO APROXIMADAMENTE 22 KGS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).	473,52
21	500 MÇ	COUVE FRESCA: - 1ª QUALIDADE; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; BEM DESENVOLVIDA; FIRME E INTACTA; ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAIS TERROSOS E	1.410,00

		UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADA EM CAIXA PLÁSTICA OU MADEIRA, EM MAÇOS, PESANDO APROXIMADAMENTE 6,0 KGS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).	
22	200 PCT	PIMENTA DO REINO: - MOÍDA, EM PÓ FINO; OBTIDA DE FRUTOS MADUROS; GRÃOS SÃOS, LIMPOS, DESSECADOS E MOIDOS; DE COLORAÇÃO CINZA ESCURO; COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTA DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADA EM PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 60G (SESSENTA GRAMAS), SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM NORMAS VIGENTES.	1.143,33
23	40 KG	PIMENTA VERDE/VERMELHA: IN NATURA, FRESCA, SEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS MACRO E MICROSCOPICAMENTE VISÍVEIS. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAIS TERROSOS E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADA EM CAIXA PLÁSTICA, EM MAÇOS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).	930,00
24	480 KG	REPOLHO VERDE: - 1ª QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDO DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM CAIXAS PLÁSTICAS. DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).	1.068,80
25	1.440 KG	TOMATE SALADA: - 1ª QUALIDADE; FRESCO; GRAÚDO; POLPA FIRME E INTACTA; ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES PARASITAS E LARVAS; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA (RACHADURAS E CORTES); ACONDICIONADOS EM CAIXA PLÁSTICA, PESANDO APROXIMADAMENTE 22 KGS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).	5.856,00
26	150 KG	VAGEM: 1ª QUALIDADE; FRESCA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; LIVRE DE ENFERMIDADES, MATERIAIS TERROSOS E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADA EM CAIXA PLÁSTICA, PESANDO APROXIMADAMENTE 13KGS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).	1.093,50

GRUPO III		GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIVERSOS	
ITEM	QUANT. / UNID.	DESCRIÇÃO / CARACTERÍSTICAS	VALOR/R\$
27	1.200 PCT	ACHOCOLATADO EM PÓ VITAMINADO, COMPOSIÇÃO MÍNIMA: - AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, MINERAIS, VITAMINAS, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO E AROMATIZANTES; CONTÉM GLÚTEN; CONTÉM TRAÇOS DE LEITE; COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL APROXIMADA A CADA PORÇÃO DE 20 GR: VALOR ENERGÉTICO 75 KCAL; 17 GR DE CARBOIDRATOS; 0,7 GR DE PROTEÍNAS; 0,6 G DE GORDURAS TOTAIS; 0G DE GORDURAS SATURADAS; NÃO CONTÉM GORDURAS TRANS; 1,0G DE FIBRAS ALIMENTARES; 21MG DE SÓDIO; 150MG DE CÁLCIO; 2,1MG DE FERRO; 29MG DE MAGNÉSIO; 0,31MG DE VITAMINA B1; 0,39MG DE VITAMINA B2; 4,8MG DE NIACINA; 0,39MG DE VITAMINA B6; 0,72MG DE BIOTINA. - RENDIMENTO MÍNIMO DE 20 PORÇÕES DE 160ML A CADA 400G. - EMBALAGEM APROPRIADA E HERMETICAMENTE FECHADA; CAPACIDADE 400 GR. - VALIDADE MÍNIMA: 04 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO.	10.176,00

		- DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	
28	450 KG	<p>ACÚCAR CRISTAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> - OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR. - ASPECTO, COR E CHEIRO PRÓPRIOS. - SABOR DOCE. - TEOR DE SACAROSE MÍNIMO DE 99,3% P/P; UMIDADE - MÁXIMA DE 0,3% P/P; SEM FERMENTAÇÃO. - ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. - ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATÓXICO - EMBALAGEM COM 05 KG. - VALIDADE MÍNIMA DE 22 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS). 	1.316,25
29	60 PCT	<p>AMIDO DE MILHO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO; ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; ACONDICIONADO EM SACO DE PAPEL IMPERMEÁVEL FECHADO - PACOTE COM 500 GR; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS). 	405,00
30	2.700 KG	<p>ARROZ AGULHINHA TIPO 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> - BENEFICIADO; POLIDO; GRÃOS INTEIROS, LONGOS E FINOS; COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMO DE 15%; ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO - PACOTE COM 5 KG; VALIDADE MÁXIMA DE 05 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS). 	10.179,00
31	400 PCT	<p>BATATA FRITA PROCESSADA:</p> <ul style="list-style-type: none"> SABOR NATURAL, TIPO PALHA; COMPOSIÇÃO BÁSICA GORDURA VEGETAL; SAL REFINADO; SABOR NATURAL; PALHA; COM VALIDADE DE 4 MESES A PARTIR DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, FLEXÍVEL, TERMOSELADA, CONTENDO 140 GRAMAS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS). 	1.986,67
32	1000 PCT	<p>BOLACHA DOCE - TIPO ROSQUINHA DE COCO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - FARINHA DE TRIGO - ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, COCO RALADO, SAL REFINADO, BICARBONATO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE, LECITINA DE SOJA. - CONTÉM GLÚTEN; OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; ACONDICIONADAS EM PACOTE DE 400 GRAMAS. - VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS). 	5.906,67
33	550 KG	<p>CAFÉ EM PÓ TRADICIONAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> - PÓ HOMOGÊNEO, TORRADO E MOÍDO. - COR: CASTANHO CLARO A MODERADO ESCURO. - 100% CAFÉ ARÁBICA, COM NÍVEL MÍNIMO DE QUALIDADE ACEITÁVEL DE 4,5 PONTOS NA ESCALA SENSORIAL DE ZERO A DEZ DO LOTE ENTREGUE, EM SUA COMPOSIÇÃO NÃO PODERÁ ULTRAPASSAR O PERCENTUAL DE 20% PVA (GRÃOS PRETOS, VERDES, ARDIDOS). - ISENTO DE GRÃOS FERMENTADOS. - PONTO DE TORRA MÉDIO. - BEBIDA DURA, ISENTA DE GOSTO RIOZONA. - IMPUREZA MÁXIMA PERMITIDA DE 1%. - UMIDADE 5%. - AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, PODENDO SER SUAVE OU INTENSO. - ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ALMOFADA DE POLIESTER, POLIETILENO 	12.118,33

		<p>OU FILME BOOP, SEM VÁCUO; COM REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO, ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM; CAPACIDADE: 500 GR.</p> <p>- VALIDADE MÍNIMA DE 80 DIAS CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO.</p> <p>- EXIGÊNCIA: EM TODO FORNECIMENTO DEVERÁ OBRIGATORIAMENTE SER ANEXADO À NOTA FISCAL O CERTIFICADO DE AUTORIZAÇÃO AO USO DO SELO DE PUREZA DA ABIC - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ COM VALIDADE; DEVERÁ TER SUA QUALIDADE CERTIFICADA NA CATEGORIA, COMPROVADA ATRAVÉS DA APRESENTAÇÃO DO CERTIFICADO DE QUALIDADE "PQC" (PROGRAMA DE QUALIDADE CAFÉ) DA ABIC.</p> <p>- DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).</p>	
34	50 CX	<p>CALDO DE CARNE:</p> <p>- COMPOSTO DE SAL, AMIDO, GLUTAMATO MONOSSÓDICO; AÇUCAR, ALHO, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, EXTRATO DE CARNE; EM TABLETE COM NO MÍNIMO 09 GRAMAS CADA; ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPEL CARTÃO, CONTENDO 24 CAIXINHAS COM 02 TABLETES; VALIDADE MÍNIMA 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).</p>	921,67
35	50 CX	<p>CALDO DE GALINHA:</p> <p>- COMPOSTO DE SAL, AMIDO, GLUTAMATO MONOSSÓDICO; AÇUCAR, ALHO, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, EXTRATO DE CARNE DE FRANGO; EM TABLETE COM NO MÍNIMO 09 GRAMAS CADA; ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPEL CARTÃO, CONTENDO 24 CAIXINHAS COM 02 TABLETES; VALIDADE MÍNIMA 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).</p>	921,67
36	36 GL	<p>CATCHUP:</p> <p>- COMPOSIÇÃO BÁSICA: BASE DE POLPA DE SUCO DE TOMATE, SAL, AÇÚCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; ADMITIDO 35% DE RESÍDUOS SECOS; CONSISTÊNCIA CREMOSA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO.</p> <p>- ACONDICIONADO EM GALÃO PLÁSTICO CONTENDO 3,5KG.</p> <p>- VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO.</p> <p>- DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).</p>	609,21
37	1.000 LA	<p>EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO:</p> <p>- PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO; PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE, SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS; ISENTO DE SUJIDADE E FERMENTAÇÃO. LATA COM 340 GRAMAS.</p>	5.126,67
38	50 PCT	<p>FARINHA DE MANDIOCA:</p> <p>- SECA, FINA, LIGEIRAMENTE TORRADA; ESCURA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; VALIDADE MÍNIMA DE 07 MESES CONTADOS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO - PACOTE COM 1000 GR; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).</p>	309,33
39	1.440 KG	<p>FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 NOVO:</p> <p>- CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS; TEOR DE UMIDADE MÁXIMO DE 15%; ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO - PACOTE DE 1000 GR; VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).</p>	19.492,80
40	200 PCT	<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE:</p> <p>- VITAMINADO.</p> <p>- TIPO SEMOLA.</p> <p>- PACOTE 500 GRAMAS.</p>	747,50

		<p>- COMPOSIÇÃO BÁSICA: SÊMOLA DE TRIGO, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. VITAMINA (B9) AMIDO DE MILHO 2,3% - CORANTES NATURAIS DE URUCUM E CURCUMA.</p> <p>- PAXO DE VALIDADE PARA CONSUMO DE NO MÍNIMO 50% EM RELAÇÃO AO PRAZO CONSTANTE EM CADA EMBALAGEM, APÓS O EFETIVO RECEBIMENTO.</p>	
41	300 FR	<p>MAIONESE: EMULSÃO CREMOSA OBTIDA COM OVOS E ÓLEOS VEGETAIS; COM ADIÇÃO DE CONDIMENTOS; SUBSTÂNCIAS COMERTÍVEIS E SEM CORANTES; CONSISTÊNCIA CREMOSA; COR AMARELO CLARO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO; ACONDICIONADA EM FRASCO PLÁSTICO - CAPACIDADE 500 GR; VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).</p>	1.567,00
42	800 PT	<p>MARGARINA VEGETAL CREMOSA - POTE 1KG, COM A SEGUINTE COMPOSIÇÃO BÁSICA: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E HIDROGENADOS, ÁGUA, SAL (1,6%), LEITE EM PÓ DESNATADO OU SORO DE LEITE EM PÓ. ESTABILIZANTE: MONO E DIGLICENIDEOS, LECITINA DE SOJA E ESTEROS DE POLIGLICEROL. - CONSERVADORES: SORBATO DE POTÁSSIO OU BENZOATO DE SÓDIO; AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA; ACIDULANTE: ÁCIDO LÁTICO, ADTA, CÁLCIO DISSODICO, BHT, ÁCIDO CÍTRICO, CORANTE NATURAL DE URUCUM, VITAMINA A (1.500 U.I./100G.). VALIDADE 05 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).</p>	8.405,33
43	200 PCT	<p>MASSA ALIMENTÍCIA (MACARRÃO) SECA, PARA MACARRONADA: - FORMATO PARAFUSO. - COR AMARELA. - OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL; OVOS E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS. - ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. - UMIDADE MÁXIMA DE 13%; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO – CAPACIDADE 500 GR. - VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).</p>	756,50
44	120 LA	<p>MILHO VERDE EM CONSERVA: - SIMPLES E GRÃOS INTEIROS; IMERSO EM SALMORA; - TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. - ACONDICIONADOS EM LATA DE 02 KG. - VALIDADE MÍNIMA DE 16 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).</p>	1.984,50
45	1.000 FR	<p>ÓLEO COMESTÍVEL: - OBTIDO DE ESPÉCIE VEGETAL; ISENTO DE RANÇO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS; VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; FRASCO COM 900ML; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).</p>	4.406,67
46	120 PCT	<p>SAL REFINADO IODADO: - COM NO MÍNIMO DE 96,95% DE CLORETO DE SÓDIO E SAIS DE IODO. - ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO RESISTENTE E VEDADO - PACOTE COM 1000GR. - COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).</p>	182,10
47	200 CX	<p>SUCO EM PÓ: SABOR MARACUJÁ, CADA ENVELOPE DEVE FAZER NO MINIMO 10 LITROS,</p>	14.596,67



Fundação de Ensino Técnico Intensivo
"Dr. Renê Barsam"



CNPJ - 19.061.464/0001-36

Rua Equador nº 49 - Bairro Fabrício - Uberaba (MG)

Fone: (34) 3338.6689

		ADOÇADO, COM 0,04% DE POLPA, APÓS A DILUIÇÃO ENVELOPES MÍNIMO DE 400 GRAMAS EM CAIXA COM 10 ENVELOPES; VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES; DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/ SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF).	
48	200 CX	SUCO EM PÓ: SABOR LARANJA, CADA ENVELOPE DEVE FAZER NO MINIMO 10 LITROS, ADOÇADO, COM 0,04% DE POLPA, APÓS A DILUIÇÃO ENVELOPES MÍNIMO DE 400 GRAMAS EM CAIXA COM 10 ENVELOPES; VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES; DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/ SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF).	14.596,67
49	200 CX	SUCO EM PÓ: SABOR LIMÃO, CADA ENVELOPE DEVE FAZER NO MINIMO 10 LITROS, ADOÇADO, COM 0,04% DE POLPA, APÓS A DILUIÇÃO ENVELOPES MÍNIMO DE 400 GRAMAS EM CAIXA COM 10 ENVELOPES; VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES; DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/ SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF).	14.596,67
50	200 CX	SUCO EM PÓ: SABOR ABACAXI, CADA ENVELOPE DEVE FAZER NO MINIMO 10 LITROS, ADOÇADO, COM 0,04% DE POLPA, APÓS A DILUIÇÃO ENVELOPES MÍNIMO DE 400 GRAMAS EM CAIXA COM 10 ENVELOPES; VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES; DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/ SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF).	14.596,67
51	200 CX	SUCO EM PÓ: SABOR UVA, CADA ENVELOPE DEVE FAZER NO MINIMO 10 LITROS, ADOÇADO, COM 0,04% DE POLPA, APÓS A DILUIÇÃO ENVELOPES MÍNIMO DE 400 GRAMAS EM CAIXA COM 10 ENVELOPES; VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES; DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/ SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF).	14.596,67
52	200 CX	SUCO EM PÓ: SABOR MORANGO, CADA ENVELOPE DEVE FAZER NO MINIMO 10 LITROS, ADOÇADO, COM 0,04% DE POLPA, APÓS A DILUIÇÃO ENVELOPES MÍNIMO DE 400 GRAMAS EM CAIXA COM 10 ENVELOPES; VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES; DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/ SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF).	14.596,67
53	230 FR	VINAGRE DE VINHO BRANCO: - RESULTANTE DA FERMENTAÇÃO ACÉTICA DO VINHO; ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS E MINERAIS ESTRANHOS; LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS. - VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO COM TAMPA INVIOLÁVEL E HERMETICAMENTE FECHADO; CAPACIDADE MÍNIMA: 750ML. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	884,73

GRUPO IV		LATICÍNIOS	
ITEM	QUANT. / UNID.	DESCRIÇÃO / CARACTERÍSTICAS	VALOR/R\$
54	2.600 LT	LEITE PASTEURIZADO - TIPO C: CONSERVADO ENTRE 1 A 10°C; TEOR DE MATÉRIA GORDA MÍNIMO DE 3,0%; ENVAZADO E EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE; VALIDADE MÍNIMA 48 HORAS CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	10.356,67

VALOR TOTAL / ESTIMADO

R\$ 299.542,62

(Duzentos e noventa e nove mil, quinhentos e quarenta e dois reais e sessenta e dois centavos)



Fundação de Ensino Técnico Intensivo
"Dr. Renê Barsam"

CNPJ - 19.061.464/0001-36
Rua Equador nº 49 - Bairro Fabrício - Uberaba (MG)
Fone: (34) 3338.6689



ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

A empresa *****, inscrita no C.N.P.J. sob o Nº *****, com sede à ***** (endereço completo do licitante), em cumprimento ao exigido no Edital do Pregão Nº *****/2016, **DECLARA**, sob as penas da Lei, que é Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar nº 123/2006, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 3.443/2008, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate neste procedimento licitatório.

Assim sendo, para os fins que fazem de direito, e por possuir poderes legais para tanto, firmo a presente.

Uberaba (MG), ** de ***** de 2016.

(Nome do licitante e assinatura do representante legal)



Fundação de Ensino Técnico Intensivo
"Dr. Renê Barsam"

CNPJ - 19.061.464/0001-36
Rua Equador nº 49 - Bairro Fabrício - Uberaba (MG)
Fone: (34) 3338.6689



(OBS.: SUBSTITUIR ESTA LOGOMARCA PELO TIMBRE DA EMPRESA)

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGO A MENOR

A empresa *****, inscrita no C.N.P.J. sob o Nº *****, com sede à ***** (endereço completo do licitante), por intermédio de seu representante legal, Sr.(a) *****, portador(a) da Carteira de Identidade nº *****, e do CPF Nº *****, **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do artigo 27 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos.

Ressalva:

() Emprega menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz.

Uberaba (MG), ** de ***** de 2016.

(Nome do licitante e assinatura do representante legal)

ANEXO V

Minuta

TERMO DE CONTRATO DE FORNECIMENTO Nº **/2016

A **Fundação de Ensino Técnico Intensivo "Dr. Renê Barsam" - FETI**, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ n.º 19.061.464/0001-36, representada neste ato por seu Presidente, **Lourival dos Santos**, brasileiro, casado, funcionário público, inscrito no CPF nº 364.224.607-91, RG 321238 SSP/ES, residente e domiciliado nesta cidade de Uberaba (MG), ora denominado FETI e *****, ora denominada **CONTRATADA**, ajustam o presente Contrato de Fornecimento, tendo em vista o ato autorizativo do Presidente, datado de **/**/2016, no **Processo de Licitação - Pregão Eletrônico Nº 24/2016**, sujeitando-se os contratantes às normas das Leis Federais nºs 8.666/93 e 10.520/2002, bem como às seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA I - DO OBJETO

1.1) Constitui objeto desta licitação o **FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, CARNES (AVE, BOVINA, SUÍNA, EMBUTIDOS), LATICÍNIOS, LEGUMES E VERDURAS**, destinados à alimentação dos adolescentes da Fundação de Ensino Técnico Intensivo "Dr. Renê Barsam" - FETI.

Seguem quantidades e especificações detalhadas abaixo:

GRUPO I		CARNES E EMBUTIDOS
ITEM	QUANT. / UNID.	DESCRIÇÃO / CARACTERÍSTICAS
01	800 KG	CARNE DE 2ª TIPO ACÉM: - FRESCA. - PEDAÇO. - MAGRA SEM SEBO. - ASPECTO, CHEIRO, SABOR PRÓPRIO. - EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE. - PESO DO PCT: 02 KG. - DEMAIS CONDIÇÕES DENTROS DAS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES.
02	800 KG	CARNE DE 2ª TIPO ACÉM: - FRESCA. - MOÍDA. - MAGRA SEM SEBO. - ASPECTO, CHEIRO, SABOR PRÓPRIO. - EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE. - PESO DO PCT: 02 KG. - DEMAIS CONDIÇÕES DENTRO DAS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES.
03	800 KG	CARNE SUÍNA TIPO PERNIL: - CUBOS. - MAGRA. - ASPECTO, CHEIRO, SABOR PRÓPRIO. - EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE. - PESO DO PCT: 02 KG. - DEMAIS CONDIÇÕES DENTROS DAS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES.
04	800 KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO: - PARTES INTEIRAS. - SEM TEMPERO. - CONGELADA. - COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. - SEM MANCHAS E PARASITAS. - EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ATÓXICO. - ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO APROPRIADA, COM APROXIMADAMENTE 18 KG. - SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA E OUTRAS. - DEVEM APRESENTAR NO RÓTULO, DATA DE EMBALAGEM E VALIDADE, SENDO OBRIGATÓRIO O

		CARIMBO DO SIF - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL. - O PRODUTO NÃO PODERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA.
05	800 KG	LINGUIÇA TIPO TOSCANA: - EM GOMOS. - PREPARADA COM CARNE DE SUÍNO, TOUCINHO E CONDIMENTOS. - COM ASPECTO NORMAL, FIRME, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. - MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA. - ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO. - SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. - APRESENTAR NO RÓTULO, DATA DA EMBALAGEM E VALIDADE, SENDO OBRIGATÓRIO O CARIMBO DO SIF - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL. - O PRODUTO NÃO PODERÁ TER A DATA DE FABRICAÇÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA.
06	800 KG	PEITO DE FRANGO SEM OSSO (FILÉ DE PEITO): - SEM GORDURA E PELE. - CONGELADO. - COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. - SEM MANCHAS E PARASITAS. - EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE, ATÓXICO. - RESISTENTE, PACOTE COM APROXIMADAMENTE 03KG. - ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO APROPRIADA, COM APROXIMADAMENTE 18 KG. - SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. - APRESENTAR NO RÓTULO, DATA DE EMBALAGEM E VALIDADE, SENDO OBRIGATÓRIO O CARIMBO DO SIF - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL. - O PRODUTO NÃO PODERÁ TER A DATA DA EMBALAGEM SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA.
07	700 KG	SALSICHA TIPO HOT-DOG: - COMPOSTA DE CARNE BOVINA. - FRESCA COM CONDIMENTOS TRITURADOS E COZIDOS. - PESANDO APROXIMADAMENTE 50 GR POR UNIDADE. - ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA DE 3 KG. - VALIDADE MÍNIMA 20 DIAS CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).

GRUPO II		LEGUMES E VERDURAS
ITEM	QUANT. / UNID.	DESCRIÇÃO / CARACTERÍSTICAS
08	150 KG	ABÓBORA TIPO CABOTIÁ: - 1ª QUALIDADE; FRESCA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; PESANDO APROXIMADAMENTE 1,20 KG CADA ABOBORA; ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO, PESANDO APROXIMADAMENTE 20KGS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
09	150 KG	ABOBRINHA: - 1ª QUALIDADE; FRESCA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADA EM CAIXA PLÁSTICA, PESANDO APROXIMADAMENTE 22 KGS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
10	120 MÇ	AGRIÃO: - 1ª QUALIDADE; FRESCO; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO; FIRME E INTACTO; ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADA CAIXA PLÁSTICA, EM MAÇOS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
11	1200 MÇ	ALFACE LISA FRESCA: - 1ª QUALIDADE; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; BEM DESENVOLVIDA; FIRME E INTACTA; ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE

		RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADA EM CAIXA PLÁSTICA; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
12	240 KG	ALHO BULBO INTEIRIÇO: - 1ª QUALIDADE; FRESCO, FIRME E INTACTO; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA; PERFURAÇÕES E CORTES; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; BEM DESENVOLVIDO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADO EM CAIXA PLÁSTICA, BRANCA, VAZADA, PESANDO APROXIMADAMENTE 16 KGS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
13	300 MÇ	ALMEIRÃO FRESCO: 1ª QUALIDADE; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; BEM DESENVOLVIDO; FIRME E INTACTO; ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADA EM CAIXA PLÁSTICA, EM MAÇOS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
14	1.440 KG	BATATA INGLESA: - 1ª QUALIDADE; FRESCA; FIRME E INTACTA; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA (RACHADURAS E CORTES); TAMANHO E FORMAÇÃO UNIFORMES; GRAÚDA, ACONDICIONADA EM SACO DE JUTA OU POLIETILENO, PESANDO APROXIMADAMENTE 50 KGS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
15	120 KG	BETERRABA: 1ª QUALIDADE; FRESCA, COMPACTA E FIRME; ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; BEM DESENVOLVIDA; ACONDICIONADA EM CAIXA PLÁSTICA, PESANDO APROXIMADAMENTE 22 KGS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
16	420 KG	CEBOLA: - 1ª QUALIDADE; FRESCA; COMPACTA E FIRME; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; BEM DESENVOLVIDA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO, PESANDO APROXIMADAMENTE 20 KGS. DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
17	260 KG	CENOURA SEM RAMA: - 1ª QUALIDADE; FRESCA, COMPACTA E FIRME; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, RACHADURA E CORTES; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; BEM DESENVOLVIDA; ACONDICIONADA EM CAIXA PLÁSTICA, PESANDO APROXIMADAMENTE 22KGS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
18	500 MÇ	CHEIRO VERDE (CEBOLINHA VERDE, SALSINHA E COENTRO): - 1ª QUALIDADE; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; BEM DESENVOLVIDOS; FIRMES E INTACTOS; ISENTOS DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
19	230 MÇ	CHICÓRIA NACIONAL: - 1ª QUALIDADE; FRESCA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; BEM DESENVOLVIDA; FIRME E INTACTA; ISENTA DE ENFERMIDADE, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
20	120 KG	CHUCHU: - 1ª QUALIDADE; FRESCO; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; LIVRE DE ENFERMIDADES E MATERIAIS TERROSOS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADO EM CAIXA PLÁSTICA, PESANDO APROXIMADAMENTE 22 KGS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
21	500 MÇ	COUVE FRESCA:

		- 1ª QUALIDADE; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; BEM DESENVOLVIDA; FIRME E INTACTA; ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAIS TERROSOS E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADA EM CAIXA PLÁSTICA OU MADEIRA, EM MAÇOS, PESANDO APROXIMADAMENTE 6,0 KGS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
22	200 PCT	PIMENTA DO REINO: - MOÍDA, EM PÓ FINO; OBTIDA DE FRUTOS MADUROS; GRÃOS SÃOS, LIMPOS, DESSECADOS E MOIDOS; DE COLORAÇÃO CINZA ESCURO; COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTA DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADA EM PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 60G (SESSENTA GRAMAS), SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM NORMAS VIGENTES.
23	40 KG	PIMENTA VERDE/VERMELHA: IN NATURA, FRESCA, SEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS MACRO E MICROSCOPICAMENTE VISÍVEIS. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAIS TERROSOS E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADA EM CAIXA PLÁSTICA, EM MAÇOS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
24	480 KG	REPOLHO VERDE: - 1ª QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDO DO MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA EM CAIXAS PLÁSTICAS. DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
25	1.440 KG	TOMATE SALADA: - 1ª QUALIDADE; FRESCO; GRAÚDO; POLPA FIRME E INTACTA; ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES PARASITAS E LARVAS; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA (RACHADURAS E CORTES); ACONDICIONADOS EM CAIXA PLÁSTICA, PESANDO APROXIMADAMENTE 22 KGS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).
26	150 KG	VAGEM: 1ª QUALIDADE; FRESCA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; LIVRE DE ENFERMIDADES, MATERIAIS TERROSOS E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ACONDICIONADA EM CAIXA PLÁSTICA, PESANDO APROXIMADAMENTE 13KGS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF, INMETRO E OUTRAS).

GRUPO III		GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIVERSOS
ITEM	QUANT. / UNID.	DESCRIÇÃO / CARACTERÍSTICAS
27	1.200 PCT	ACHOCOLATADO EM PÓ VITAMINADO, COM AS SEGUINTE COMPOSIÇÕES MÍNIMAS: - AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, MINERAIS, VITAMINAS, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO E AROMATIZANTES; CONTÉM GLÚTEN; CONTÉM TRAÇOS DE LEITE; COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL APROXIMADA A CADA PORÇÃO DE 20 GR: VALOR ENERGÉTICO 75 KCAL; 17 GR DE CARBOIDRATOS; 0,7 GR DE PROTEÍNAS; 0,6 G DE GORDURAS TOTAIS; 0G DE GORDURAS SATURADAS; NÃO CONTÉM GORDURAS TRANS; 1,0G DE FIBRAS ALIMENTARES; 21MG DE SÓDIO; 150MG DE CÁLCIO; 2,1MG DE FERRO; 29MG DE MAGNÉSIO; 0,31MG DE VITAMINA B1; 0,39MG DE VITAMINA B2; 4,8MG DE NIACINA; 0,39MG DE VITAMINA B6; 0,72MG DE BIOTINA. - RENDIMENTO MÍNIMO DE 20 PORÇÕES DE 160ML A CADA 400G. - EMBALAGEM APROPRIADA E HERMETICAMENTE FECHADA; CAPACIDADE: 400 GR. - VALIDADE MÍNIMA: 04 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
28	450 KG	AÇÚCAR CRISTAL: - OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR. - ASPECTO, COR E CHEIRO PRÓPRIOS. - SABOR DOCE. - TEOR DE SACAROSE MÍNIMO DE 99,3% P/P; UMIDADE - MÁXIMA DE 0,3% P/P; SEM

		<p>FERMENTAÇÃO.</p> <ul style="list-style-type: none"> - ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. - ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATÓXICO - EMBALAGEM COM 05 KG. - VALIDADE MÍNIMA DE 22 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
29	60 PCT	<p>AMIDO DE MILHO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO; ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; ACONDICIONADO EM SACO DE PAPEL IMPERMEÁVEL FECHADO - PACOTE COM 500 GR; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
30	2.700 KG	<p>ARROZ AGULHINHA TIPO 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> - BENEFICIADO; POLIDO; GRÃOS INTEIROS, LONGOS E FINOS; COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMO DE 15%; ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO - PACOTE COM 5 KG; VALIDADE MÁXIMA DE 05 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
31	400 PCT	<p>BATATA FRITA PROCESSADA:</p> <p>SABOR NATURAL, TIPO PALHA; COMPOSIÇÃO BÁSICA GORDURA VEGETAL; SAL REFINADO; SABOR NATURAL; PALHA; COM VALIDADE DE 4 MESES A PARTIR DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, FLEXÍVEL, TERMOSELADA, CONTENDO 140 GRAMAS; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).</p>
32	1000 PCT	<p>BOLACHA DOCE - TIPO ROSQUINHA DE COCO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - FARINHA DE TRIGO - ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, COCO RALADO, SAL REFINADO, BICARBONATO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE, LECITINA DE SOJA. - CONTÉM GLÚTEN; OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; ACONDICIONADAS EM PACOTE DE 400 GRAMAS. - VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
33	550 KG	<p>CAFÉ EM PÓ TRADICIONAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> - PÓ HOMOGÊNEO, TORRADO E MOÍDO. - COR: CASTANHO CLARO A MODERADO ESCURO. - 100% CAFÉ ARÁBICA, COM NÍVEL MÍNIMO DE QUALIDADE ACEITÁVEL DE 4,5 PONTOS NA ESCALA SENSORIAL DE ZERO A DEZ DO LOTE ENTREGUE, EM SUA COMPOSIÇÃO NÃO PODERÁ ULTRAPASSAR O PERCENTUAL DE 20% PVA (GRÃOS PRETOS, VERDES, ARDIDOS). - ISENTO DE GRÃOS FERMENTADOS. - PONTO DE TORRA MÉDIO. - BEBIDA DURA, ISENTA DE GOSTO RIOZONA. - IMPUREZA MÁXIMA PERMITIDA DE 1%. - UMIDADE 5%. - AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, PODENDO SER SUAVE OU INTENSO. - ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ALMOFADA DE POLIESTER, POLIETILENO OU FILME BOOP, SEM VÁCUO; COM REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO, ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM; CAPACIDADE: 500 GR. - VALIDADE MÍNIMA DE 80 DIAS CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - EXIGÊNCIA: EM TODO FORNECIMENTO DEVERÁ OBRIGATORIAMENTE SER ANEXADO À NOTA FISCAL O CERTIFICADO DE AUTORIZAÇÃO AO USO DO SELO DE PUREZA DA ABIC - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ COM VALIDADE; DEVERÁ TER SUA QUALIDADE CERTIFICADA NA CATEGORIA, COMPROVADA ATRAVÉS DA APRESENTAÇÃO DO CERTIFICADO DE QUALIDADE "PQC" (PROGRAMA DE QUALIDADE CAFÉ) DA ABIC. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
34	50 CX	<p>CALDO DE CARNE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - COMPOSTO DE SAL, AMIDO, GLUTAMATO MONOSSÓDICO; AÇÚCAR, ALHO, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, EXTRATO DE CARNE; EM TABLETE COM NO MÍNIMO 09 GRAMAS CADA; ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPEL CARTÃO, CONTENDO 24 CAIXINHAS COM 02 TABLETES; VALIDADE MÍNIMA 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).

		OUTRAS).
35	50 CX	CALDO DE GALINHA: - COMPOSTO DE SAL, AMIDO, GLUTAMATO MONOSSÓDICO; AÇUCAR, ALHO, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, EXTRATO DE CARNE DE FRANGO; EM TABLETE COM NO MÍNIMO 09 GRAMAS CADA; ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPEL CARTÃO, CONTENDO 24 CAIXINHAS COM 02 TABLETES; VALIDADE MÍNIMA 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
36	36 GL	CATCHUP: - COMPOSIÇÃO BÁSICA: BASE DE POLPA DE SUCO DE TOMATE, SAL, AÇÚCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; ADMITIDO 35% DE RESÍDUOS SECOS; CONSISTÊNCIA CREMOSA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. - ACONDICIONADO EM GALÃO PLÁSTICO CONTENDO 3,5KG. - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
37	1.000 LA	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO: - PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO; PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE, SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS; ISENTO DE SUJIDADE E FERMENTAÇÃO. LATA COM 340 GRAMAS.
38	50 PCT	FARINHA DE MANDIOCA: - SECA, FINA, LIGEIRAMENTE TORRADA; ESCURA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; VALIDADE MÍNIMA DE 07 MESES CONTADOS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO - PACOTE COM 1000 GR; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
39	1.440 KG	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 NOVO: - CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS; TEOR DE UMIDADE MÁXIMO DE 15%; ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO - PACOTE DE 1000 GR; VALIDADE MÍNIMA DE 05 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
40	200 PCT	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: - VITAMINADO. - TIPO SEMOLA. - PACOTE 500 GRAMAS. - COMPOSIÇÃO BÁSICA: SÊMOLA DE TRIGO, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. VITAMINA (B9) AMIDO DE MILHO 2,3% - CORANTES NATURAIS DE URUCUM E CURCUMA. - PAXO DE VALIDADE PARA CONSUMO DE NO MÍNIMO 50% EM RELAÇÃO AO PRAZO CONSTANTE EM CADA EMBALAGEM, APÓS O EFETIVO RECEBIMENTO.
41	300 FR	MAIONESE: EMULSÃO CREMOSA OBTIDA COM OVOS E ÓLEOS VEGETAIS; COM ADIÇÃO DE CONDIMENTOS; SUBSTÂNCIAS COMERTÍVEIS E SEM CORANTES; CONSISTÊNCIA CREMOSA; COR AMARELO CLARO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO; ACONDICIONADA EM FRASCO PLÁSTICO - CAPACIDADE 500 GR; VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
42	800 PT	MARGARINA VEGETAL CREMOSA - POTE 1KG, COM A SEGUINTE COMPOSIÇÃO BÁSICA: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E HIDROGENADOS, ÁGUA, SAL (1,6%), LEITE EM PÓ DESNATADO OU SORO DE LEITE EM PÓ. ESTABILIZANTE: MONO E DIGLICENIDEOS, LECITINA DE SOJA E ESTEROS DE POLIGLICEROL. - CONSERVADORES: SORBATO DE POTÁSSIO OU BENZOATO DE SÓDIO; AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA; ACIDULANTE: ÁCIDO LÁTICO, ADTA, CÁLCIO DISSODICO, BHT, ÁCIDO CÍTRICO, CORANTE NATURAL DE URUCUM, VITAMINA A (1.500 U.I./100G.). VALIDADE 05 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
43	200 PCT	MASSA ALIMENTÍCIA (MACARRÃO) SECA, PARA MACARRONADA: - FORMATO PARAFUSO. - COR AMARELA.

		<ul style="list-style-type: none"> - OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL; OVOS E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS. - ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. - UMIDADE MÁXIMA DE 13%; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO - CAPACIDADE 500 GR. - VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
44	120 LA	<p>MILHO VERDE EM CONSERVA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - SIMPLES E GRÃOS INTEIROS; IMERSO EM SALMORA; - TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. - ACONDICIONADOS EM LATA DE 02 KG. - VALIDADE MÍNIMA DE 16 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
45	1.000 FR	<p>ÓLEO COMESTÍVEL:</p> <ul style="list-style-type: none"> - OBTIDO DE ESPÉCIE VEGETAL; ISENTO DE RANÇO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS; VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; FRASCO COM 900ML; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
46	120 PCT	<p>SAL REFINADO IODADO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - COM NO MÍNIMO DE 96,95% DE CLORETO DE SÓDIO E SAIS DE IODO. - ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO RESISTENTE E VEDADO - PACOTE COM 1000GR. - COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
47	200 CX	<p>SUCO EM PÓ:</p> <p>SABOR MARACUJÁ, CADA ENVELOPE DEVE FAZER NO MINIMO 10 LITROS, ADOÇADO, COM 0,04% DE POLPA, APÓS A DILUIÇÃO ENVELOPES MÍNIMO DE 400 GRAMAS EM CAIXA COM 10 ENVELOPES; VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES; DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/ SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF).</p>
48	200 CX	<p>SUCO EM PÓ:</p> <p>SABOR LARANJA, CADA ENVELOPE DEVE FAZER NO MINIMO 10 LITROS, ADOÇADO, COM 0,04% DE POLPA, APÓS A DILUIÇÃO ENVELOPES MÍNIMO DE 400 GRAMAS EM CAIXA COM 10 ENVELOPES; VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES; DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/ SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF).</p>
49	200 CX	<p>SUCO EM PÓ:</p> <p>SABOR LIMÃO, CADA ENVELOPE DEVE FAZER NO MINIMO 10 LITROS, ADOÇADO, COM 0,04% DE POLPA, APÓS A DILUIÇÃO ENVELOPES MÍNIMO DE 400 GRAMAS EM CAIXA COM 10 ENVELOPES; VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES; DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/ SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF).</p>
50	200 CX	<p>SUCO EM PÓ:</p> <p>SABOR ABACAXI, CADA ENVELOPE DEVE FAZER NO MINIMO 10 LITROS, ADOÇADO, COM 0,04% DE POLPA, APÓS A DILUIÇÃO ENVELOPES MÍNIMO DE 400 GRAMAS EM CAIXA COM 10 ENVELOPES; VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES; DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/ SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF).</p>
51	200 CX	<p>SUCO EM PÓ:</p> <p>SABOR UVA, CADA ENVELOPE DEVE FAZER NO MINIMO 10 LITROS, ADOÇADO, COM 0,04% DE POLPA, APÓS A DILUIÇÃO ENVELOPES MÍNIMO DE 400 GRAMAS EM CAIXA COM 10 ENVELOPES; VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES; DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/ SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF).</p>
52	200 CX	<p>SUCO EM PÓ:</p> <p>SABOR MORANGO, CADA ENVELOPE DEVE FAZER NO MINIMO 10 LITROS, ADOÇADO, COM 0,04% DE POLPA, APÓS A DILUIÇÃO ENVELOPES MÍNIMO DE 400 GRAMAS EM CAIXA COM 10 ENVELOPES; VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES; DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/ SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF).</p>
53	230 FR	<p>VINAGRE DE VINHO BRANCO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - RESULTANTE DA FERMENTAÇÃO ACÉTICA DO VINHO; ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS E MINERAIS ESTRANHOS; LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS. - VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO.

		- ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO COM TAMPA INVOLÁVEL E HERMETICAMENTE FECHADO; CAPACIDADE MÍNIMA: 750ML. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).
--	--	--

GRUPO IV		LATICÍNIOS
ITEM	QUANT. / UNID.	DESCRIÇÃO / CARACTERÍSTICAS
54	2.600 LT	LEITE PASTEURIZADO - TIPO C: CONSERVADO ENTRE 1 A 10°C; TEOR DE MATÉRIA GORDA MÍNIMO DE 3,0%; ENVAZADO E EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE; VALIDADE MÍNIMA 48 HORAS CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).

CLÁUSULA II - DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA

2.1) O licitante vencedor do certame deverá comparecer à Sede da FETI, na Seção de Compras e Licitação (Sala 19) para assinatura do competente Termo de Contrato, dentro do prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados da data de convocação.

2.1.1) O instrumento contratual será encaminhado ao adjudicatário somente se houver motivo relevante, devidamente justificado e às suas expensas.

2.1.2) O não atendimento à convocação para a assinatura do Termo de Contrato no prazo fixado implicará a decadência do direito à contratação, sujeitando ainda o adjudicatário às sanções legais, conforme previsto no artigo 81, da Lei Federal nº 8.666/1993.

2.1.3) O prazo para a assinatura do Termo de Contrato poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado por escrito e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração Pública.

2.1.4) Havendo recusa do adjudicatário em assinar o Termo de Contrato no prazo estabelecido, é facultado a esta Fundação convocar os licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e condições.

2.2) A entrega deverá ser feita na sede da FETI (Seção de Logística e Patrimônio), a qual será de total responsabilidade e risco da licitante vencedora, incluindo a carga e a descarga.

2.3) O produto que não atender às especificações solicitadas deverá ser trocado no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, sob pena de rescisão imediata, sem prejuízo das multas e sanções previstas neste contrato e na legislação vigente.

2.4) Aplicar-se-ão à contratação os artigos 12 a 20 do Código de Defesa do Consumidor, concernentes à responsabilidade da CONTRATADA por fato e vício do produto.

CLÁUSULA III - DO VALOR

3.1) O valor total deste contrato é de **R\$ ***** (*****)**, sendo os valores unitários de:

3.2) Deverão estar incluídas, no preço do objeto, todas as despesas, sem quaisquer ônus para a Administração, tais como frete, carga, descarga, tributos e quaisquer outros que incidam sobre a avença.

CLÁUSULA IV - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

4.1) O pagamento será efetuado até o 10º (décimo) dia do mês subsequente à entrega dos produtos, condicionado à apresentação da documentação fiscal e liquidação da despesa, o qual será processado pelo Departamento de Planejamento, Gestão e Finanças - FETI.

4.2) A Nota Fiscal Eletrônica - NF-e - deverá ser enviada através de arquivo eletrônico ao e-mail departamentodecompras@uberabadigital.com.br, todavia, as mercadorias serão encaminhadas juntamente com o DANFE - Documento Auxiliar de Nota Fiscal Eletrônica.



Fundação de Ensino Técnico Intensivo
"Dr. Renê Barsam"



CNPJ - 19.061.464/0001-36
Rua Equador nº 49 - Bairro Fabrício - Uberaba (MG)
Fone: (34) 3338.6689

4.3) Caso a empresa seja domiciliada neste Município, a **CONTRATADA** deverá apresentar a "CNDM - Certidão Negativa de Débitos Municipais do Município de Uberaba (MG)", sob pena de retenção do pagamento até que solucione a questão.

4.4) Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser automaticamente descontadas do pagamento a que fizer jus a **CONTRATADA**.

4.5) A nota fiscal só será liberada quando os produtos estiverem em total conformidade com as especificações.

4.6) No caso de não haver o pagamento na data prevista no subitem "4.1", por culpa da FETI, o valor será corrigido pelo "INPC - Índice Nacional de Preços ao Consumidor/IBGE".

CLÁUSULA V - DOS RECURSOS FINANCEIROS

5.1) As despesas oriundas do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias e/ou suas correspondentes para o próximo exercício:

* 2950.04.122.040.2001 33903007 - 16100 0 100

CLÁUSULA VI - DAS PENALIDADES E DAS SANÇÕES

6.1) Na hipótese de descumprimento das normas deste contrato ou da inexecução total ou parcial da entrega, a FETI, garantida a apresentação de prévia defesa, aplicará à **CONTRATADA**, sem prejuízo da responsabilização civil e penal cabíveis, as seguintes sanções:

I - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a FETI por um prazo de até 05 (cinco) anos;

II - multa, na seguinte forma:

a) - 0,2% (dois décimos por cento) do valor total, por dia, que ultrapassar o prazo previsto para entrega dos mesmos, até o 15º (décimo quinto) dia de atraso;

b) - na hipótese de descumprimento das exigências referentes às especificações técnicas, ou de quaisquer disposições deste contrato, bem assim, atraso superior a 15 (quinze) dias, a **CONTRATADA** ficará sujeita à multa de 10% (dez por cento) do valor total do objeto deste contrato;

c) - as multas que se referem as alíneas "a" e "b", uma vez aplicadas e para efeito de cobrança, serão automaticamente deduzidas do pagamento à credora.

d) - as multas não são compensatórias e não excluem as perdas e danos resultantes.

III - a sanção estabelecida no inciso "I" do item "6.1" poderá ser aplicada juntamente com o inciso II e subitens, facultada a defesa da interessada no prazo de 05 (cinco) dias úteis;

a) - A sujeição da aplicação das penalidades ao exercício do contraditório não impede a Administração de, a bem do interesse público, rescindir este contrato de forma unilateral e imediata, ocasião em que a defesa e o recurso administrativo não terão efeito suspensivo.

b) - Os recursos contra a penalidade de multa, suspensão de contratação e declaração de inidoneidade terão efeito suspensivo.

6.2) Os referidos valores das multas serão fixados em reais e atualizados pelo INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor/IBGE) na data de sua liquidação.

6.3) Sem prejuízo do exercício do contraditório, as penalidades previstas neste contrato poderão deixar de ser aplicadas, pela metade, caso a **CONTRATADA** demonstre que promoveu atos que reduziram efetivamente os danos resultantes de sua conduta, ou, ainda, no caso de culpa recíproca.

6.3.1) Se a redução dos danos for completa, as penalidades poderão ser reduzidas em até 2/3 (dois terços).

6.4) A demonstração dos fatos ensejadores da penalidade, bem como da redução a que se referem os itens 6.3 e 6.3.1, serão efetuadas em procedimento próprio e posteriormente submetidas à análise da Assessoria Jurídica da FETI, para recomendação das providências legais cabíveis.



Fundação de Ensino Técnico Intensivo
"Dr. Renê Barsam"



CNPJ - 19.061.464/0001-36
Rua Equador nº 49 - Bairro Fabrício - Uberaba (MG)
Fone: (34) 3338.6689

CLÁUSULA VII - DAS PRERROGATIVAS E OBRIGAÇÕES DA FETI

- 7.1) Acompanhar e fiscalizar, através de preposto designado, a execução do fornecimento, objeto deste contrato.
- 7.2) Paralisar ou suspender, a qualquer tempo, a execução deste contrato, de forma parcial ou total, mediante pagamento único e exclusivo da entrega executada.
- 7.3) Efetuar os pagamentos na forma e prazo previstos neste contrato.
- 7.4) A FETI, por meio de qualquer representante e a qualquer tempo, terá acesso à inspeção dos produtos a serem entregues pelo fornecedor, verificando as condições de atendimento à proposta.
- 7.5) À FETI fica assegurado o lúdimo direito de, subsistindo razões plausíveis e de interesse coletivo, rescindir unilateralmente o contrato, em qualquer circunstância e época da execução do mesmo, notificada do ato, a parte contratada, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias, sem ônus ou responsabilidades decorrentes para o Poder Público e devidos fins de direito.

CLÁUSULA VIII - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 8.1) Executar o fornecimento dos produtos em conformidade com as determinações da FETI, por meio do órgão competente, com os parâmetros delineados em propostas apresentadas e com os rigores previstos em normas de regência.
- 8.2) Manter à frente pessoa qualificada, para representá-la junto à fiscalização.
- 8.3) Proceder à substituição do pessoal, quando necessário, que por qualquer motivo fique impossibilitado de realizar a entrega.
- 8.4) Responsabilizar-se por danos causados diretamente a FETI ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, ou por seu empregado ou preposto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização.
- 8.5) Assumir toda responsabilidade pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais oriundos dos fornecimentos, objeto deste contrato.
- 8.6) Cientificar a FETI do andamento da entrega, quando for o caso.
- 8.7) Participar ao Poder Público, com a antecedência necessária, eventuais diligências a seu encargo.
- 8.8) A **CONTRATADA** deverá manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, conforme disposto no artigo 55, inciso XIII da Lei Federal nº 8.666/93.

CLÁUSULA IX - DO PRAZO DE VIGÊNCIA

- 9.1) O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses, IMPRORROGÁVEIS**, após a assinatura do mesmo.

CLÁUSULA X - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 10.1) Integram este contrato, independentemente de transcrição, todos os documentos vinculados ao **Processo de Licitação - Pregão Eletrônico Nº 24/2016**, observados, no que couberem, os disciplinamentos ditados nas Leis Federais nºs 8.666/93 e 10.520/2002.
- 10.2) Os casos omissos serão dirimidos de comum acordo entre as partes, com base na legislação em vigor.
- 10.3) As alterações posteriores, que se façam necessárias no presente instrumento, serão efetuadas por "Termos Aditivos", que integrarão o contrato, para todos os fins e efeitos de direito.

CLÁUSULA XI - DO FORO

- 11.1) As partes elegem o Foro de Uberaba (MG), para dirimir quaisquer conflitos oriundos deste contrato, renunciando



Fundação de Ensino Técnico Intensivo
"Dr. Renê Barsam"

CNPJ - 19.061.464/0001-36
Rua Equador nº 49 - Bairro Fabrício - Uberaba (MG)
Fone: (34) 3338.6689



a qualquer outro especial ou de exceção.

E, por estarem assim contratadas, as partes assinam este contrato em 02 (duas) vias, de igual teor, na presença de 02 (duas) testemunhas.

Uberaba (MG), **/**/2016.

Lourival dos Santos
Presidente - FETI
Decreto Nº 4154/2015

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1) _____

2) _____