

PREGÃO PRESENCIAL Nº 2018.01.22.001



LICITAÇÃO DO TIPO MENOR PREÇO POR ITEM, PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL, JUNTO A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE MASSAPÊ/CE, MEDIANTE PREGÃO PRESENCIAL, CONFORME ESPECIFICAÇÃO CONTIDA NO ANEXO I DESTE EDITAL.

O município de Massapê, através da Comissão Permanente de Licitação, devidamente nomeada pela Portaria nº 151/2017, de 01 de novembro de 2017, torna público para conhecimento dos interessados que, na data, horário e local abaixo previsto, abrirá licitação, na modalidade Pregão Presencial, do tipo menor preço por item, para atendimento do objeto desta licitação, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital, observadas as disposições contidas na Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, na Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002 - Lei que Regulamenta o Pregão, sob a condução do Pregoeiro Sr. Francisco Paulo Ravy Leite e sua equipe de apoio composta por Francisca Edizangela Marques Sales e Sandra Maria de Souza Almeida de Oliveira, nomeados pela Portaria nº 156/2017, de 01 de novembro de 2017.

DATA, HORÁRIO E LOCAL:

OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROPOSTAS serão recebidos em sessão pública marcada para:

DIA: 07 de fevereiro de 2018.

ÁS 08:30 HS

NO ENDEREÇO: Na Sala de Reuniões da Secretaria de Juventude, Desporto, Cultura e Lazer, localizada na Avenida Senador Ozires Pontes, 15 - Centro - Massapê/CE.

CONSTITUEM PARTE INTEGRANTE DESTE EDITAL, INDEPENDENTE DE TRANSCRIÇÃO OS SEGUINTES ANEXOS:

ANEXO I - ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO I E II

ANEXO IV - MODELO DE PROCURAÇÃO

ANEXO V - MINUTA DE CONTRATO

2.0- DO OBJETO

1.1- A presente licitação tem como objeto a Aquisição de Gêneros Alimentícios destinados a Alimentação Escolar dos alunos da rede pública municipal, junto a Secretaria de Educação do Município de Massapê/CE, conforme especificações constantes do anexo I, parte integrante deste processo.





2.0-DAS RESTRIÇÕES E CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1-RESTRIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

- 2.1.1-Não poderá participar empresa declarada inidônea ou cumprindo pena de suspensão, que lhes tenham sido aplicadas, por força da Lei de Licitações nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores e da Lei do Pregão nº 10.520, de 10 de julho de 2002.
- 2.1.2-Não poderá participar empresa com falência decretada;
- 2.1.3-Não será admitida a participação de interessados sob forma de consórcio ou grupo de empresas;
- 2.1.4-Quando um dos sócios representantes ou responsáveis técnicos da Licitante participar de mais de uma empresa especializada no objeto desta Licitação, somente uma delas poderá participar do certame licitatório.

2.2-DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

- 2.2.1- Poderá participar do pregão qualquer pessoa jurídica localizada em qualquer Unidade da Federação, desde que atenda a todas as exigências constantes deste edital e seus anexos;
- 2.2.1.1- Em se tratando de microempresa ou de empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, para que essa possa gozar dos benefícios previstos nos arts. 42 a 45 da referida Lei é necessário, no ato do credenciamento do licitante, a apresentação de Certidão expedida pela Junta Comercial, nos termos do *art. 8º da IN nº* 103/2007 do DNRC Departamento Nacional de Registro no Comércio;
- 2.2.1.2.- Caso o proponente enquadrado na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte não apresente a Certidão, na forma do em anterior, este poderá participar do procedimento licitatório, sem direito, entretanto, à fruição dos benefícios previstos nos arts. 42 a 45 da Lei Complementar n.º 123/2006.
- 2.2.1.2 Após declarado vencedor, o licitante terá o prazo de 02 (dois) dias úteis para apresentar 01 (uma) amostra de todos os itens, devidamente etiquetada, com identificação da empresa, do item e do número do pregão Presencial, junto ao Setor de Merenda Escolar Secretaria de Educação, localizado na Rua Major José Paulino, s/n Centro Massapê/CE, no horário de 08:00 às 12:00 horas, onde serão avaliados pelo Nutricionista do município, o qual expedirá parecer favorável ou desfavorável a produto avaliado.

Fica reservado ao Setor de Merenda Escolar – Secretaria de Educação o direito de solicitar ficha técnica, laudo microbiológico e físico-químico, com emissão 2015/2016/2017, de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, emitido por laboratório qualificado (não aceitável o da própria indústria), dos itens que achar necessário.

No caso de haver parecer desfavorável a algum produto avaliado, serão convocados, depois de verificados os documentos de habilitação e de forma sequencial, os licitantes melhores classificados no certame, até que a respectiva amostra apresentada obtenha análise com parecer favorável.





As amostras deverão ser entregues por representante legal ou procurador no endereço supramencionado. Cada procurador ou representante somente poderá entregar as amostras referentes a uma empresa.

3.0-DOS ENVELOPES

3.1-A documentação necessária à Proposta de Preços, bem como à Habilitação, deverá ser apresentada ao (à) Pregoeiro(a), em envelopes distintos, opacos e fechados, no dia, hora e local indicado no preâmbulo deste Edital, conforme abaixo:

À PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSAPÊ (IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA) ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA DE PREÇO PREGÃO PRESENCIAL Nº 2018.01.22.001

À PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSAPÊ (IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA) ENVELOPE Nº 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL Nº 2018.01.22.001

- 3.2- É obrigatória a assinatura de quem de direito da PROPONENTE na PROPOSTA DE PREÇOS.
- 3.3- Os Documentos de Habilitação e as Propostas de Preços deverão ser apresentados por preposto da licitante com poderes de representação legal, através de procuração pública ou particular com firma reconhecida. A não apresentação não implicará em inabilitação. No entanto, o representante não poderá pronunciar-se em nome da licitante, salvo se estiver sendo representada por um de seus dirigentes, que deverá apresentar cópia do contrato social e documento de identidade.
- 3.4- Qualquer pessoa poderá entregar os Documentos de Habilitação e as Propostas de Preços de mais de uma licitante. Porém, nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma licitante junto à Comissão, sob pena de exclusão sumária das licitantes representadas.

4.0- DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO - ENVELOPE Nº 02.

- 4.1- Os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados da seguinte forma:
- 4.1.1- Em originais ou publicação em Órgão Oficial, ou, ainda, por qualquer processo de cópia autenticada em Cartório, ou por servidor da Administração, exceto para a garantia, quando houver, cujo documento comprobatório deverá ser exibido exclusivamente em original;
- 4.1.2- Dentro do prazo de validade, para aqueles cuja validade possa se expirar. Na hipótese do documento não conter expressamente o prazo de validade, deverá ser acompanhado de declaração ou regulamentação do órgão emissor que disponha sobre a validade do mesmo. Na ausência de tal declaração ou regulamentação, o documento será considerado válido pelo prazo de 30 (trinta) dias, a partir da data de sua emissão;
- 4.1.3- Rubricados e numerados seqüencialmente, na ordem deste Edital, da primeira à última página, de modo a refletir seu número exato;





4.2- DA PROPOSTA DE PREÇO - ENVELOPE Nº 01.

4.2.1- As propostas deverão ser apresentadas em papel timbrado da firma, preenchidas em vias digitadas ou impressas por qualquer processo eletrônico, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, entregue em envelope lacrado.

4.3- AS PROPOSTAS DE PREÇOS DEVERÃO, AINDA, CONTER:

- 4.3.1- A razão social, local da sede e o número de inscrição no CNPJ da licitante;
- 4.3.2- Assinatura do Representante Legal;
- 4.3.3- Indicação do prazo de validade das propostas, não inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data da apresentação das mesmas;
- 4.3.4- A marca dos produtos e/ou fabricante, nos casos em que couber;
- 4.3.5- Preço unitário e total propostos, cotados em moeda corrente nacional, em algarismos e por extenso, já consideradas, no mesmo, todas as despesas, inclusive tributos, taxas, contribuições e demais encargos incidentes direta e indiretamente no objeto deste Edital:
- 4.3.6- Planilha de Preços, contendo preços unitários e totais de todos os itens constantes do ANEXO I especificações dos produtos.
- 4.3.7- Correrão por conta da proponente vencedora todos os custos que porventura deixar de explicitar em sua proposta.
- 4.3.8- O valor global de cada ITEM/LOTE deverá ser cotado em algarismos, em moeda corrente nacional, com duas casas decimais e por extenso. Ocorrendo divergência entre os valores propostos, prevalecerão os descritos por extenso e, no caso de incompatibilidade entre os valores unitário e total, prevalecerão os valores unitários.
- 4.3.9- Declaração de que assume inteira responsabilidade pela entrega dos produtos, e que serão executados conforme exigência editalícia e contratual, e que serão iniciados a partir da data de recebimento da Ordem de Compra, conforme Modelo constante no **ANEXO II PROPOSTA DE PREÇOS**.
- 4.3.10- Finalizado o prazo para recebimento das propostas, não será aceita modificação das informações acima mencionadas, bem como indicação da marca durante a disputa, .
- 4.3.11- Apresentar declaração informando que é de sua inteira responsabilidade, o fornecimento dos produtos com a qualidade físico-química e sanitária requeridas, conforme Modelo constante no ANEXO II PROPOSTA DE PREÇOS.
- 4.3.12- Apresentar declaração que fará constar a rotulagem nas embalagens dos produtos, conforme determina a legislação em vigor e as especificações técnicas do produto, conforme Modelo constante no ANEXO II PROPOSTA DE PREÇOS.
- 5.0- EXIGÊNCIAS PARA HABILITAÇÃO PARA PESSOA JURÍDICA:
- 5.1- HABILITAÇÃOJURÍDICA:





- 51.1- Cédula de identidade do responsável legal ou signatário da proposta.
- 5.1.2- Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e todos os aditivos, devidamente registrados, em se tratando de sociedades comerciais ou o Registro Comercial em caso de empresa individual, e no caso de sociedade por ações, acompanhado da data da assembléia que elegeu seus atuais administradores. Em se tratando de sociedades civis, inscrição do ato constitutivo, acompanhado de prova da diretoria em exercício.

5.1.3- PROVA DE INSCRIÇÃO NA:

- a) Fazenda Federal (CNPJ);
- 5.1.4. Alvará de funcionamento.
- 5.1.5. Alvará de funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal da sede da licitante (Registro Sanitário).

5.2- REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- 5.2.1-Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante.
- a) A comprovação de quitação para com a Fazenda Federal deverá ser feita através da Certidão Negativa de Tributos e Contribuições Federais e da Dívida Ativa da União, emitida nos moldes da Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 1.751, de 02/10/2014.
- b) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Estadual deverá ser feita através de Certidão Consolidada Negativa de Débitos inscritos na Dívida Ativa Estadual;
- c) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Municipal deverá ser feita através de Certidão Consolidada Negativa de Débitos inscritos na Dívida Ativa Municipal.
- 5.2.2- Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS, através de Certificado de Regularidade de Situação CRS e;
- 5.5.3 Prova de situação regular perante a Justiça do Trabalho, através da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, conforme Lei 12.440/2011.

5.3- QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

5.3.1- Atestado de capacidade técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, com identificação e firma reconhecida do assinante, acompanhado de documento contratual, comprovando que a licitante forneceu ou esteja fornecendo produtos compatíveis em características com o objeto desta licitação.

5.4- QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- 5.4.1-Certidão negativa de falência e concordata expedida pelo Distribuidor Judicial da sede da Proponente, Justiça Ordinária;
- 5.4.2.-Tratando-se de Sociedade Anônima, publicação em Diário Oficial ou jornal de grande circulação ou cópia autenticada do Balanço Fiscal correspondente ao último





exercício social encerrado, devidamente registrado na Junta Comercial da sede do licitante, com as respectivas demonstrações de Conta de Resultados. Os demais tipos societários deverão apresentar cópias autenticadas do Balanço Patrimonial (inclusive com termo de abertura e encerramento), devidamente registrado na Junta Comercial da sede do licitante e assinado por contador habilitado com respectiva Certidão de Regularidade Profissional - CRP, reservando-se à Comissão o direito de exigir a apresentação do Livro Diário para verificação dos valores, assinados por contador habilitado.

5.5- OUTRAS EXIGÊNCIAS:

- 5.5.1-Declaração expressa de que atende ao disposto no Art. 7º, inciso XXXIII da CF/88, conforme modelo do Anexo III.
- 5.6- A documentação deverá ser apresentada em qualquer processo de fotocópia, obrigatoriamente, autenticada em Cartório. Caso a documentação tenha sido emitida pela Internet, só será aceita se for original, se for cópia deverá também ser autenticada em Cartório.
- 5.7- Os documentos apresentados deverão ser, obrigatoriamente, da mesma sede, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos para matriz e todas as filiais. Caso a Empresa seja vencedora, o contrato será realizado com a sede que apresentou a documentação.

6.0-DO RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS E DO CREDENCIAMENTO

6.1- A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, dirigida por um

Pregoeiro, a ser realizada no endereço constante do Preâmbulo, de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo e o conteúdo deste edital.

- 6.2-Antes do início da sessão, os representantes dos interessados em participar do certame, deverão se apresentar para credenciamento junto ao(à) Pregoeiro(a), devidamente munidos de documentos que os credenciem a participar desta licitação, inclusive com poderes para formulação de ofertas e lances verbais e declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação, conforme modelo fornecido pelo (a) pregoeiro (a).
- 6.3-No dia e local designado neste edital, na presença dos representantes dos licitantes, devidamente credenciados, e demais pessoas que queiram assistir ao ato, o(a)Pregoeiro(a) receberá, em envelopes distintos, devidamente fechados e rubricados nos fechos, as propostas de preço e a documentação exigida para a habilitação dos licitantes, registrando em ata a presença dos participantes.
- 6.4-Depois de encerrado o recebimento dos envelopes, nenhum outro envelope ou documento será aceito pelo(a)Pregoeiro(a), salvo no caso do **item 9.5** deste edital.
- 6.5-Cada licitante credenciará representante que será admitido a intervir nas fases do procedimento licitatório e a responder por todos os atos e efeitos previstos neste edital, por sua representada.
- 6.5.1- Por **CREDENCIAMENTO** entende-se a apresentação conjunta dos seguintes documentos:





- a) documento oficial de identidade;
- b) documento que comprove a capacidade de representação, na forma da lei, inclusive com outorga de poderes para, na forma da lei, formular ofertas e lances verbais de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da licitante.
- c) declaração na forma do modelo nº 02 do anexo III deste edital.
- d) Para fazer jus aos benefícios previstos na Lei nº 123/2006, a licitante terá que juntar aos documentos a serem apresentados para credenciamento e, necessariamente no ato do credenciamento, declaração de que se enquadra na condição de ME (Microempresa) ou EPP (Empresa de Pequeno Porte), emitida em papel timbrado da empresa pelo(s) sócio(s) que detenha(m) os poderes de administração da sociedade, conforme **modelo nº 03** do **Anexo III** deste edital;
- 6.6-Caso o representante seja sócio da empresa licitante com poderes de representação, sócio-gerente, diretor da licitante ou titular de firma individual, deverão ser apresentados documentos que comprovem tal condição (atos constitutivos da pessoa jurídica, ata de sua eleição, etc.), nos quais estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.
- 6.7-Nos demais casos deverão ser apresentados procuração por instrumento público ou particular, este último com firma reconhecida em cartório e acompanhada de cópia do ato de investidura do outorgante (atos constitutivos da pessoa jurídica, ata de eleição do outorgante, etc.), conforme modelo constante do **Anexo IV** deste edital.
- 6.8- Em se tratando de microempresa ou de empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, para que essa possa gozar dos benefícios previstos nos arts. 42 a 45 da referida Lei é necessário, no ato do credenciamento do licitante, a apresentação de Certidão expedida pela Junta Comercial, nos termos do *art.* 8º da IN nº 103/2007 do DNRC Departamento Nacional de Registro no Comércio e/ou declaração de que se enquadra na condição de ME (Microempresa) ou EPP (Empresa de Pequeno Porte), emitida em papel timbrado da empresa pelo(s) sócio(s) que detenha(m) os poderes de administração da sociedade;
- 6.9- Caso o proponente enquadrado na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte não apresente a Certidão ou declaração, na forma do item anterior, este poderá participar do procedimento licitatório, sem direito, entretanto, à fruição dos benefícios previstos nos arts. 42 a 45 da Lei Complementar n.º 123/2006.
- 6.10-Estes documentos (originais ou cópias autenticadas em Cartório) deverão ser entregues fora dos envelopes, para que possam ser analisados no início dos trabalhos, antes da abertura dos envelopes "Propostas de Preços".
- 6.11-A não apresentação ou incorreção insanável de quaisquer dos documentos de credenciamento do preposto não inabilitará o licitante, mas impedirá o oferecimento de lances verbais pelo licitante durante a sessão do pregão até que seja cumprido o disposto nos **itens 6.5** e **6.6** deste edital, quando for o caso.
- 6.12-No decorrer do procedimento licitatório, os licitantes poderão nomear representantes, caso não os tenha feito, descredenciar ou substituir os já nomeados, desde que apresente os documentos exigidos no **item 6.6** deste edital. Entretanto, não será admitida a participação de um mesmo representante para mais de uma empresa licitante.





7.0-DOS PROCEDIMENTOS LICITATÓRIOS

- 7.1-O Pregão será realizado pelo Sistema presencial.
- 7.2-O julgamento da licitação será realizado em apenas uma fase, sendo dividido em duas etapas somente para fins de ordenamento dos trabalhos, e obedecerá ao critério do **Menor preço por item.**
- 7.2.1-A etapa de classificação de preços compreenderá a ordenação das propostas de todos os licitantes, a classificação inicial das propostas passíveis de ofertas de lances verbais, a oferta de lances verbais dos licitantes proclamados para tal a classificação final das propostas e exame da aceitabilidade da proposta da primeira classificada, quanto ao objeto e valor;
- 7.2.2- A etapa de habilitação, declaração do licitante vencedor e adjudicação compreenderá a verificação e análise dos documentos apresentados no envelope "Documentos de Habilitação" do licitante classificado em primeiro lugar, relativamente ao atendimento das exigências constantes do presente edital, bem como a declaração do licitante considerado vencedor do certame e a adjudicação, sendo esta última feita caso não ocorra interposição de recurso.
- 7.3- Após a entrega dos envelopes não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo(a) Pregoeiro(a).
- 7.4- Da reunião para recebimento, abertura e classificação das propostas e habilitação, será lavrada ata circunstanciada, que mencionará todas os licitantes, as propostas apresentadas, as observações e impugnações feitas pelas licitantes e demais ocorrências que interessarem ao julgamento da licitação, devendo ser assinadas pelo(a) Pregoeiro(a) e Equipe de Apoio e por todos os representantes presentes dos licitantes ou por representantes entre eles escolhidos, sendo o número mínimo de dois licitantes;
- 7.5- A reunião mencionada no item anterior poderá ser gravada, pelo(a) Pregoeiro(a) e Equipe de Apoio, por qualquer meio de reprodução mecânica ou eletrônica, como a fotográfica, cinematográfica, fonográfica ou de outra espécie. O(A) Pregoeiro(a) comunicará aos licitantes qual o meio de gravação estará utilizando e os registros decorrentes desta poderão ser utilizados para comprovação de atos e fatos nele contidos, sendo que será arquivada por um período de 60 (sessenta) dias após a data da reunião.
- 7.6- O licitante declarado vencedor do certame deverá apresentar, na própria sessão, Proposta de Preço formal que ratifique o último lance ofertado, se for o caso. Referida Proposta deverá apresentar seus preços distribuídos nos ítens de forma uniforme e proporcional à inicial, não sendo permitido o superfaturamento em alguns itens, assim como cotar outros com valores inferiores aos praticados no mercado. É facultado o(a) Pregoeiro(a) prorrogar o prazo, motivadamente, por 48 (quarenta e oito) horas, contados da notificação realizada na audiência pública do Pregão
- 7.6-O licitante vencedor será convocado a apresentar a proposta de preço definitiva, devidamente ajustada, e a firmar o instrumento contratual, nos moldes da minuta de contrato constante do **Anexo V** deste edital.

8.0-DA FASE DE CLASSIFICAÇÃO DE PREÇOS





- 8.1-Serão abertos os envelopes "Proposta de Preço" de todos os licitantes e O (a) Pregoeiro(a) informará aos participantes presentes quais licitantes apresentaram propostas de preço para o fornecimento do(s) objeto(s) da presente licitação e os respectivos valores ofertados.
- 8.2-o(a) Pregoeiro(a) fará a ordenação dos valores das propostas, em ordem decrescente, de todos os licitantes, classificando o licitante com proposta de Menor preço por item e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10,0% (dez por cento) relativamente à de menor preço, para que seus representantes participem dos lances verbais.
- 8.2.1-Quando não forem verificadas no mínimo 03 (três) propostas de preços nas condições definidas no item 8.2, o(a) Pregoeiro(a) classificará as melhores propostas, até o máximo 03 (três), para que seus representantes participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.
- 8.2.2-o(a) Pregoeiro(a) poderá consultar a todos os licitantes que apresentaram propostas de preços superiores ao menor preço, se estes desejam participar da fase de lances verbais com preco inferior ao já estabelecido nesta fase.
- 8.3-Em seguida, será dado início à etapa de apresentação de lances verbais, que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e com preços decrescentes.
- 8.3.1- O(a) Pregoeiro(a) convidará individualmente os representantes dos licitantes, de forma seqüencial, a apresentar lances verbais, a partir da proposta classificada de menor preço e os demais, em ordem decrescente de preço.
- 8.3.2- Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado, não sendo aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 8.3.3- Caso não mais se realizem lances verbais, será declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas às ofertas, exclusivamente pelo critério de menor preço.
- 8.3.4- A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo(a) Pregoeiro(a), implicará exclusão do licitante das rodadas posteriores de oferta de lances verbais, ficando sua última proposta registrada para classificação, no final da etapa competitiva.
- 8.3.5- Após o encerramento da etapa de lances, o(a) Pregoeiro(a) verificará a existência de ME e EPP, para os efeitos do contido na Lei Complementar 123/2006, procedendo como previsto no item 9.
- 8.4- Declarada encerrada a etapa competitiva e realizada a classificação final das propostas, o(a) Pregoeiro(a) examinará a aceitabilidade do primeiro classificado, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.
- 8.4.1- Será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e os valores estimados para a contratação.
- 8.5- Caso haja empate nas propostas escritas, ordenadas e inicialmente classificadas sem que se realizem lances verbais, o desempate se fará por sorteio, em ato público, na própria sessão do Pregão, observado, primeiramente, o disposto no item 8.5.1.







- 8.5.1- Quando for constatado o empate, conforme estabelece os artigos 44 e 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, o(a) Pregoeiro(a) aplicará os critérios para desempate em favor da microempresa ou empresa de pequeno porte, da seguinte forma:
- 8.5.1.1- 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) superior ao melhor preço.
- 8.5.1.2-Para efeito do disposto no 8.5.1.1, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:
- I a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, no prazo de cinco minutos, sob pena de preclusão, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado:
- II Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I deste item, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do item 8.5.1.1 deste Edital, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito, também todos no prazo de cinco minutos cada, sob pena de preclusão;
- III no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos no item 8.5.1.1, inciso l deste Edital, será realizado sorteio para definir aquele que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 8.5.1.3-Na hipótese da não-contratação nos termos previstos no item 8.5.1.2 deste Edital, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.
- 8.5.1.4-O disposto no item 8.5.1.2 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 8.5.1.5-Após o desempate, poderá o(a) Pregoeiro(a) ainda negociar um melhor preço caso ela não atinja o valor de referencia definido pela administração pública.
- 8.6-Nas situações em que não se realizem lances verbais, ou depois de declarado o encerramento da etapa competitiva, ou se a oferta não for aceitável ou no exame de oferta subseqüente, o(a) Pregoeiro(a) poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor para a Administração.
- 8.7-Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades constantes deste edital.
- 8.8- Os licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos no Envelope n.º 01 (Proposta de Preço), ou os apresentarem em desacordo com o estabelecido neste edital, ou com irregularidades, bem como os que apresentarem preços excessivos ou manifestamente inexeqüíveis, serão considerados desclassificados, não se admitindo complementação posterior.
- 8.8.1- Considerar-se-ão preços manifestamente inexequíveis aqueles que forem simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado,





acrescidos dos respectivos encargos.

8.9- Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa e na proposta específica, prevalecerão as da proposta. Em caso de divergência entre informações contidas nos documentos exigidos pelo edital e em outros apresentados, porém não exigidos, prevalecerão às primeiras.

9.0-DA FASE DE HABILITAÇÃO E DO JULGAMENTO

- 9.1- Efetuados os procedimentos previstos no **item 8** deste edital, e sendo aceitável a proposta classificada em primeiro lugar, o(a) Pregoeiro(a) anunciará a abertura do envelope referente aos "Documentos de Habilitação" desta licitante.
- 9.2- Os licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos no Envelope nº 02 (Documentos de Habilitação), ou os apresentarem em desacordo com o estabelecido neste edital, ou com irregularidades, serão considerados inabilitados, não se admitindo complementação posterior, salvo disposto no item 9.2.1.
- 9.2.1-Na forma do que dispõe o art. 42 da Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, a comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato.
- 9.2.1.1-Para efeito do disposto no item acima, as ME e EPP, por ocasião de participação neste procedimento licitatório, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.
- 9.2.1.2- Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 02 (dois) dias úteis, contado a partir do momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- 9.2.1.3- 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 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.
- 9.2.1.4-Será inabilitado o licitante que não atender às exigências deste edital referentes à fase de habilitação, bem como apresentar os documentos defeituosos em seu conteúdo e forma, e ainda, a ME ou EPP que não apresentar a regularização da documentação de Regularidade Fiscal no prazo definido no item "9.2.1.2" acima.
- 9.3-Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto da licitação, pelo(a) Pregoeiro(a), caso não haja intenção de interposição de recurso.
- 9.4- Se a oferta não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o(a) Pregoeiro(a) examinará a oferta subsequente, permitida renegociação item 8.6 do edital, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à verificação da habilitação do licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até uma proposta que atenda integralmente ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto do certame.





- 9.5-O licitante declarado vencedor do certame deverá apresentar, na própria sessão, Proposta de Preço formal que ratifique o último lance ofertado, se for o caso. Esta deverá ser apresentada em conformidade à Proposta Inicial, de maneira que os valores ajustados estejam proporcionais aos valores iniciais.
- 9.5.1-Não serão aceitos preços ajustado demasiadamente inferior ao valor apresentado inicialmente, paro o item correspondente, assim como não serão aceitos valores demasiadamente superiores.
- 9.5.2- É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo, motivadamente, por 02 (Dois) dias úteis, contados da notificação realizada na audiência pública do Pregão. Caso o prazo não seja obedecido, é FACULTADO ao Pregoeiro prorrogar o prazo por igual período. O não cumprimento deste item será motivo de ANULAÇÃO da Proposta;
- 9.6- Da sessão do Pregão será lavrada ata circunstanciada, que mencionará os licitantes credenciados, as propostas escritas e verbais apresentadas, na ordem de classificação, a análise da documentação exigida para habilitação e os recursos interpostos, devendo ser a mesma assinada, ao final, pelo(a) Pregoeiro(a), sua Equipe de Apoio e pelo(s) representante(s) credenciado(s) do(s) licitante(s) presente(s) à sessão ou por representantes entre eles escolhidos, sendo o número mínimo de dois licitantes.
- 9.7-Ao final da sessão, caso não haja intenção de interposição de recurso e o preço final seja igual ou inferior ao previsto para a aquisição dos produtos será feita, pelo(a) Pregoeiro(a), a adjudicação ao licitante declarado vencedor do certame e encerrada a reunião. Posteriormente, o processo, devidamente instruído, será encaminhado para as Secretarias competentes para homologação e subsequente contratação.
- 9.8-Os envelopes com os documentos relativos à habilitação dos licitantes não declarados vencedores serão retirados pelos representantes dos licitantes na própria sessão. Os remanescentes permanecerão em poder do(a) Pregoeiro(a), devidamente lacrados, durante 20 (vinte) dias correntes à disposição dos licitantes. Findo este prazo, sem que sejam retirados, serão destruídos.

10.0-DOS RECURSOS

- 10.1- Ao final da sessão, depois de declarado o licitante vencedor do certame, qualquer licitante poderá manifestar, imediata e motivadamente, a intenção de interpor recurso, com registro em ata da síntese das suas razões, podendo juntar memoriais no prazo de 03 (três) dias, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
- 10.1.2-O recurso contra decisão do(a) Pregoeiro(a) não terá efeito suspensivo.
- 10.1.2-A falta de manifestação imediata e motivada do licitante em recorrer, ao final da sessão do Pregão, importará a preclusão do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo(a) Pregoeiro(a) ao licitante vencedor.
- 10.1.3-A petição poderá ser feita na própria sessão e, se oral, será reduzida a termo em ata, facultado ao(à) Pregoeiro(a) o exame dos fatos e julgamento imediato do recurso.
- 10.2-O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de





aproveitamento.

- 10.3-Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados na SECRETARIA DE EDUCAÇÃO do Município de Massapê.
- 10.4-Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, o(a) Secretário(a) de origem homologará o procedimento licitatório e adjudicará o objeto ao(s) licitante(s) declarado(s) vencedor(es) do certame, determinando a contratação da adjudicatária.
- 10.5-Os recursos e impugnações interpostos fora dos prazos não serão conhecidos.

11.0-DA CONTRATAÇÃO

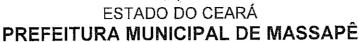
- 11.1-As obrigações decorrentes da presente licitação serão formalizadas por termo de contrato específico, celebrado entre o Município, representado pelo(s)Secretário(s) Ordenador(es) de Despesa (doravante denominado Contratante), e o licitante vencedor (doravante denominada Contratada), que observará os termos da Lei n.º 8.666/93, deste edital e demais normas pertinentes, cuja minuta foi submetida a exame prévio da assessoria jurídica do Município.
- 11.2- O licitante vencedor terá o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, após ser declarado vencedor, para assinatura do Contrato, sendo este prazo prorrogável por mais **02 (dois) dias úteis**, contados da devida convocação, para celebrar o referido Contrato, nos moldes da minuta de contrato constante do **Anexo V**. Em caso de recusa injustificada, ser-lhe-á aplicado o disposto no **item 19.2** deste edital.
- 11.3-Se o licitante vencedor não assinar o Termo de Contrato no prazo estabelecido é facultado ao(à) Secretário(a) Ordenador(a) de Despesa convocar as licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação final das propostas (item 8.4 deste edital), para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, inclusive quanto aos preços (descontos), ou revogar a licitação.
- 11.4- Incumbirá à Contratante providenciar, à sua conta, a publicação do extrato do Contrato na imprensa oficial do município, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data. O mesmo procedimento se adotará com relação aos possíveis termos aditivos.
- 11.5- O licitante adjudicatário se obriga a manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação.
- 11.6- O Termo de Contrato só poderá ser alterado em conformidade com o disposto no art. 65 da Lei n.º 8.666/93 e suas alterações posteriores.

12.0- DO PRAZO DE DURAÇÃO

12.1- O contrato terá o prazo de vigência a partir de sua assinatura até 31 de dezembro de 2018, podendo ser prorrogado nos casos e formas previstos na Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

13.0- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE







- 13.1- O(A) CONTRATANTE se obriga a proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do Termo Contratual, consoante estabelece a Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
- 13.2- Fiscalizar e acompanhar a entrega do objeto contratual;
- 13.3- Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a entrega do objeto contratual, diligenciando nos casos que exigirem providências corretivas;
- 13.4- Providenciar os pagamentos à CONTRATADA, à vista das Notas Fiscais /Faturas devidamente atestadas pela SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, conforme o acordado.

14.0- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 14.1-Entregar o objeto do Contrato, conforme a disposição da Secretaria de Educação do município de Massapê, de conformidade com as condições e prazos estabelecidos no Edital, no Termo Contratual e na proposta vencedora do certame, no prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir do recebimento da Ordem de Compra, no período da data da sua assinatura até 31 de dezembro de 2018, podendo ser prorrogado nos termos da Lei nº 8.666/93 e suas alterações;
- 14.2-Manter durante toda a duração do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de HABILITAÇÃO e qualificação exigidas na licitação;
- 14.3-Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE, arcando com eventuais prejuízos causados à CONTRATANTE e/ou terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida por seus empregados e/ou prepostos envolvidos na entrega do objeto contratual;
- 14.4-Os pedidos de prorrogação de prazo de entrega serão dirigidos à Comissão de Licitação, até 05(cinco) dias corridos, antes da data do término do prazo de entrega, explicitadas as razões e devidamente fundamentadas;
- 14.5-Os atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito, desde que notificado o prazo de 48 (quarenta e oito) horas e aceito pela SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, não serão considerados como inadimplemento contratual.

15.0-DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

15.1-A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões no quantitativo do objeto contratado, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato, conforme o disposto no § 1º, art. 65, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

16.0-DA RESCISÃO DO CONTRATO

- 16.1-A rescisão contratual poderá ser:
- a) Determinada por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII do art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93;







- b) Amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo licitatório, desde que haja conveniência da Administração;
- 16.2- Em caso de rescisão prevista nos incisos XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/93, sem que haja culpa do CONTRATADO, será esta ressarcida dos prejuízos regulamentares comprovados, quando os houver sofrido;
- 16.3- A rescisão contratual de que trata o inciso I do art. 78 acarreta as conseqüências previstas no art. 80, incisos I a IV, ambos da Lei nº 8.666/93.

17.0-DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 17.1- Os pagamentos serão realizados mediante a apresentação da Nota Fiscal e Fatura correspondente. A Fatura deverá ser aprovada, obrigatoriamente, pela SECRETARIA DE EDUCAÇÃO do Município de Massapê, que atestará a entrega do objeto licitado;
- 17.2- Caso a fatura seja aprovada pela SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, o pagamento será efetuado até o 30º (trigésimo) dia após o protocolo da Fatura pela Contratada

18.0-DAS PENALIDADES

- 18.1-O licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampladefesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas no edital e no termo de contrato e das demais cominações legais.
- 18.2- A Contratada ficará, ainda, sujeita às seguintes penalidades, em caso de inexecução total ou parcial do contrato, erro de execução, execução imperfeita, mora de execução, inadimplemento contratual ou não veracidade das informações prestadas, garantida a prévia defesa:
- I Advertência, sanção de que trata o inciso I do art. 87, da Lei n.º 8.666/93, poderá ser aplicada nos seguintes casos:
- a) descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas na licitação;
- b) outras ocorrências que possam acarretar transtornos ao desenvolvimento das atividades do(a) CONTRATANTE, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave.
- II Multas (que poderão ser recolhidas em qualquer agência integrante da Rede Arrecadadora de Receitas Municipais, por meio de Documento de Arrecadação Municipal DAM, a ser preenchido de acordo com instruções fornecidas pela Contratante):
- a) de **1,0%** (um por cento) sobre o valor total do contrato, por dia de atraso na entrega dos produtos ou indisponibilidade dos mesmos, limitada a 10% (dez por cento) do mesmo valor;
- b) de **2,0**% (dois por cento) sobre o valor total do contrato, por infração a qualquer cláusula ou condição contratual, não especificada nas demais alíneas deste inciso, aplicada em dobro na reincidência:
- c) de **5,0%** (cinco por cento) do valor total do contrato, pela recusa em substituir qualquer produto rejeitado, caracterizando-se a recusa, caso a substituição não se efetive nos 05 (cinco) dias que se seguirem à data da comunicação formal da rejeição;





- III Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município de Massapê, por prazo não superior a 05 (cinco) anos;
- IV Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade, depois do ressarcimento à Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.
- 18.3- No processo de aplicação de penalidades é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, garantida nos prazos de 5 (cinco) dias úteis para as sanções previstas nos incisos I, II e III do item 18.2 supra e 10 (dez) dias corridos para a sanção prevista no inciso IV do mesmo item.
- 18.4- O valor da multa aplicada deverá ser recolhido ao Tesouro Municipal no prazo de 05 (cinco) dias a contar da notificação ou decisão do recurso. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que a Contratada fizer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da Contratada, o valor devido será cobrado administrativamente ou inscrito como Dívida Ativa do Município e cobrado mediante processo de execução fiscal, com os encargos correspondentes.
- 18.5- As sanções previstas nos **incisos III e IV doitem 18.2** supra, poderão ser aplicadas às empresas que, em razão do contrato objeto desta licitação:
- a) praticarem atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação;
- b) demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração Pública, em virtude de atos ilícitos praticados;
- c) sofrerem condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos.
- 18.6- As sanções previstas nos **incisos I, III e IV doitem 18.2**supra poderão ser aplicadas juntamente com a do **inciso II** do mesmo item, facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.
- 18.7- A licitante adjudicatária que se recusar, injustificadamente, em firmar o Contrato dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis a contar da notificação que lhe será encaminhada, estará sujeita à multa de 5,0% (cinco por cento) do valor total adjudicado, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis, por caracterizar descumprimento total da obrigação assumida.
- 18.8- As sanções previstas no **item 18.7** supra não se aplicam às demais licitantes que, apesar de não vencedoras, venham a ser convocadas para celebrarem o Termo de Contrato, de acordo com este edital, e no prazo de 48 (quarenta e oito) horas comunicarem seu desinteresse.

19.0- DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

19.1- As despesas decorrentes da contratação correrão por conta, dos recursos oriundos do Tesouro Municipal, sob a dotação orçamentária nº 0501.12.361.0402.2.016 e elemento de despesa 33.90.30.00.

20.0-DISPOSIÇÕES GERAIS





- 20.1-Qualquer cidadão poderá impugnar os termos do presente edital, por irregularidade, protocolizando o pedido até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a realização do Pregão, no endereço discriminado no preâmbulo deste edital, cabendo ao(a) Pregoeiro(a) decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.
- 20.2-Decairá do direito de impugnar os termos do presente edital a licitante que não protocolizar o pedido, em conformidade com o disposto neste edital, até o segundo dia útil que anteceder à data de realização do Pregão, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.
- 20.3-A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não a impedirá de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.
- 20.4-Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.
- 20.5- As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, atendidos os interesses públicos e o da Administração, sem comprometimento da segurança da /Contratação. Os casos omissos poderão ser resolvidos pelo(a) Pregoeiro(a) durante a sessão.
- 20.6-O não atendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que sejam possíveis a aferição da sua qualidade e a exata compreensão da sua proposta durante a realização da sessão pública deste Pregão.
- 20.7- A adjudicação e a homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 20.8-Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente edital.
- 20.9-Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, exclui-se o dia de início de contagem e inclui-se o dia do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente normal no Município, exceto quando for expressamente estabelecido em contrário.
- 20.10-O(A) Secretário(a) Ordenador(a) de Despesas poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou mediante provocação de terceiros, nos termos do art. 49 da Lei n.º 8.666/93, não cabendo às licitantes direito a indenização.
- 20.11-Qualquer modificação neste edital será divulgada pela mesma forma que se deu ao texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- 20.12-Na hipótese de não haver expediente na data marcada para o recebimento dos envelopes contendo a documentação e proposta, a data da abertura ficará transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e horário anteriormente estabelecido.
- 20.13- Quaisquer dúvidas porventura existentes ou solicitações de esclarecímentos sobre o disposto no presente edital deverão ser objeto de consulta, por escrito, à Comissão Permanente de Licitação (endereço mencionado no Preâmbulo deste Edital), até 05 (cinco)







dias correntes anteriores à data fixada para a realização do Pregão, que serão respondidas, igualmente por escrito, depois de esgotado o prazo de consulta, por meio de ofício. Demais informações poderão ser obtidas pelo telefone número, 0xx88-3643-1499.

- 20.14- As impugnações referidas nos **itens 20.1 e 20.2** e os recursos mencionados no **item 10** deste edital, eventualmente interpostos, serão dirigidos ao(à) Secretário(a) Ordenador(a) de Despesas, por intermédio do(a)Pregoeiro(a), e protocolizados exclusivamente no endereço mencionado no Preâmbulo deste edital.
- 20.15- Os interessados, ao participarem deste pregão, expressam, automaticamente, sua total concordância aos termos deste Edital, não podendo alegar, posteriormente, desinformações suas ou de seus representantes.
- 20.16- Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão Permanente de Licitação nos termos da legislação pertinente.

21.0- DO FORO

21.1- Fica eleito o foro da Comarca de Massapê, Estado do Ceará, para dirimir toda e qualquer controvérsia oriunda do presente edital, que não possa ser resolvida pela via administrativa, renunciando-se, desde já, a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Massapé/CE/, 24 de janeiro de 2018.

Francisco Paulo Ravy Leite

Pregoeiro





ANEXO I - ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO, NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE,	0,10	Q. ID
	UMIDADE, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, COLORAÇÃO ESCURA		
	MISTURA E PESO INSATISFATÓRIO. ISENTO DE PARASITAS,		
	FUNGOS E MATÉRIA TERROSA, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA	ĺ	
	DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. NÃO DEVE		
	SER EMPEDRADO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE		
	POLIETILENO ATÓXICO, LEITOSO OU TRANSPARENTE,		Ì
1	CONTENDO 1000G DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO		
11	DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	KG	34000
	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO - 100% SÓ STÉVIA.		
İ	INGREDIENTES: ÁGUA, EDULCORANTES NATURAIS GLICOSÍDEOS		
	DE STEVIOL, CONSERVANTES: BENZOATO DE SÓDIO E SORBATO		
	DE POTÁSSIO, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. SEM ASPARTAME,		
	SEM CICLAMATO, SEM SACARINA, SEM ACESULFAME-K.		
2	UNIDADES DE 80ML, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 2 ANOS A		
	CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND	30
	ADOÇANTE LÍQUIDO À BASE DE SUCRALOSE, FRASCO COM, NO		
	MÍNIMO 75ML. ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO SUCRALOSE. ZERO CALORIAS. CONTÉM EDULCORANTES ARTIFICIAIS:		
	2001011120 711111101110.		
	SUCRALOSE E ACESULFAME-K. INGREDIENTES: ÁGUA, EDULCORANTES ARTIFICIAIS: SUCRALOSE E ACESULFAME-K,		
	ESPESSANTE CARBOXIMETILCELULOSE, CONSERVANTE		
	BENZOATO DE SÓDIO E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. NÃO		
	CONTÉM GLÚTEN. DIABÉTICOS: ESTE PRODUTO NÃO POSSUI		
	SACAROSE. FENILCETONÚRICOS: ESTE PRODUTO NÃO POSSUI		
3	ASPARTAME.	UND	30
	ARROZ BRANCO TIPO 1, POLIDO. EMBALAGEM PRIMÁRIA	0110	- 00
	CONTENDO 1 KG DO PRODUTO, ACONDICIONADO EM SACO		
	PLASTICO DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE. DE		
	PROCEDÊNCIA NACIONAL E DE SAFRA CORRENTE, ISENTO DE		
	MOFO, DE ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. O		
	PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES (GRÃOS		
	QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS). FARDOS COM		
	30KG. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
,	PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA		
4	DA ENTREGA.	KG	17400
	ARROZ PARBORIZADO TIPO 1, PRIMEIRA QUALIDADE,		
	ACONDICIONADO EM SACO TRANSPARENTE COM		
	IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DE PROCEDÊNCIA NACIONAL E DE		
	SAFRA CORRENTE. ISENTO DE MOFO, DE ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. O PRODUTO NÃO DEVE		ļ
İ	APRESENTAR GRÃOS DISFORMES (GRÃOS QUEIMADOS.		
	PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS). EMBALADO EM PACOTES COM		
	1 KG, EM PLÁSTICO ATÓXICO, PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE 10		
	MESES. FATOR DE CORREÇÃO EM TORNO DE 2,9, ATENDER		
İ	PORTARIA 451/97 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE E RESOLUÇÃO 12/78	İ	
ļ	DA CNNPA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR		
	DA DATA DA ENTREGA.	KG	23200
6			



SAO DE LICITAÇÃO SIMOS FIS. J38 AO RUBRICA

	CLASSE LONGO FINO, TIPO 1. O PRODUTO DEVE SER DE BOA QUALIDADE, SAFRA CORRENTE, ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS). PACOTE DE 1 KG. A EMBALAGEM DEVE SER ATÓXICA, ESTAR INTACTA E BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.		
	COLORIFICO NATURAL - (COLORAU)- OBTIDO A PARTIR DO URUCUM, SEM ADIÇÃO DE SAL. EM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO VERMELHA INTENSO, COM ASPECTO, COR, CHEIROS E SABOR PRÓPRIOS. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS A SUA ESPÉCIE, LIVRE DE SUJIDADESE BOLORES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO E TRANSPARENTE CONTENDO 100G DO PRODUTO, FARDO CONTENDO 1 KG, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO PROCEDÊNCIA E VALIDADE. PRAZO DE		
7	VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA	V.C	4205
7	ENTREGA. FLOCOS DE MILHO PRÉ COZIDO (FLOCÃO DE MILHO PARA	KG	1325
8	CUSCUZ)- PROVENIENTE DO GRÃO DE MILHO, DE COR AMARELA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE UMIDADE E FERMENTAÇÃO, ISENTO DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS, EM EMBALAGEM PRÓPRIA CONTENDO PROCEDÊNCIA E VALIDADE. 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE CONTENDO 500G DO PRODUTO, FARDO COM 15KG. EMBALAGENS NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	KG	11250
9	MACARRÃO LONGO. TIPO ESPAGUETE FINO E LONGO, COR AMARELA, SEM OVOS, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTE NATURAL DE URUCUM. COM ASPECTO, COR, CHEIRO TEXTURA E SABORES PRÓPRIOS, E DEMAIS SUBSTÂNCIA PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTE ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE CONTENDO PROCEDÊNCIA E VALIDADE PCT COM 500 G, NÃO FURADAS OU VIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMO. FARDO DE 5 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	KG	21000
9	MACARRÃO INTEGRAL — MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL.	NG	21000
	INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CÚRCUMA. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, CONTENDO 500G, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE		
10	ENTREGA HANDIOGA HATHRAL FINA TOOTADA E SECO	KG	513
11	FARINHA DE MANDIOCA - NATURAL, FINA, TOSTADA E SECA,	KG	17000





		TIPO 1, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS, PARASITAS E LARVAS, LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS. COM ASPECTO, ODOR E SABOR PRÓPRIO. DE COR BRANCA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA SECUNDÁRIA E RESISTENTE COM 1 KG. CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO NA EMBALAGEM, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DE ACORDO COM AS NORMAS E RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.		
		ÓLEO VEGETAL REFINADO - TIPO SOJA, REFINADO, EM GARRAFA PLÁSTICA (PET), MATERIAL ATÓXICO SEM ESTAR AMASSADA, COM PROCEDÊNCIA E VALIDADE, CONTENDO 900 ML DO PRODUTO, ACONDICIONADO EM CAIXAS COM 20 UNIDADES. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº. 270 DE 22/09/05 — ANVISA). ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS. COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL ATUALIZADO E ESPECÍFICO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. PRAZO DE VALIDADE:		
	12	MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	GRF	3850
	13	CAFÉ TORRADO MOÍDO TRADICIONAL. CARACTERÍSTICAS GERAIS: COM SELO DE PUREZA ABIC. COM TOLERÂNCIA DE 1% DE IMPUREZAS COMO CASCAS, PAUS, ETC, COM AUSÊNCIA DE LARVAS, PARASITOS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. RENDIMENTO MÍNIMO ESPERADO DE 6,25 LITROS DE CAFÉ PRONTO PARA CADA PACOTE DE 250 G. SEM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE PÓ HOMOGÊNEO FÍNO, COR CASTANHO; SABOR E ODOR PRÓPRIOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM CONTENDO 250G, COM DUPLA PROTEÇÃO, SENDO A EMBALAGEM INTERNA EM ALTO VÁCUO E A EXTERNA DE CAIXA DE PAPELÃO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. SAL REFINADO- IODADO E EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E	KG	400
		APROPRIADA, CONTENDO 1000G DO PRODUTO, FARDO COM 30KG. CONTENDO PROCEDÊNCIA E VALIDADE PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (DECRETO Nº 75697). DEVE APRESENTAR SOB FORMA DE CRISTAIS BRANCOS, COM GRANULAÇÃO UNIFORME PRÓPRIA À RESPECTIVA CLASSIFICAÇÃO, DEVENDO SER INODORO, SALINO-SALGADO PRÓPRIO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	2220
		TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTE DE PLÁSTICO DE PVC OU POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 500G DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A	11.0	<u> </u>
<u>_</u>		PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND	2760
		ALHO TRITURADO: ALHO INDUSTRIALIZADO COM CONSERVANTE METABISSULFITO DE SÓDIO. POTE PLÁSTICO DE 200G. CONSTAR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	UND	2800
		FEIJÃO DE CORDA SECO - TIPO 1, INTEIRO LIMPO, ISENTO DE	טאט	∠000
<u>_</u>	17	PERGAMINHO E PARASITAS. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO DE	KG	5300





		POLIETILENO TRANSPARENTE, PACOTES DE 1KG, ACONDICIONADOS EM FARDOS DE 30KG. A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
		AMIDO DE MILHO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. DEVERÁ PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. — PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 200G. PRAZO DE VALIDADE:		
	18	MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	410
	19	FARELO DE AVEIA, O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES, UMIDADE OU BOLOR. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, BEM VEDADA. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 200 G DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	KG	363
-	19	MINGAU DE BRIGADEIRO/CHOCOLATE -ALIMENTO EM PÓ	NO	303
	20	INSTANTÂNEO, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS (C, NIACINA, B6, B2, B1, A, ÁCIDO FÓLICO E VITAMINA B 12). INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU ALCALINO LECITINADO, MISTURA VITAMÍNICA, LECITINA DE SOJA. EMBALADOS EM PACOTES METALIZADO LAMINADO COM POLIETILENO, CONTENDO 1 KG. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ADEQUADO À NATUREZA DO PRODUTO, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. FLOCOS MULTI CEREAIS. INSTANTÂNEO, PARA PREPARO DE MINGAUS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, AÇÚCAR, FARINHA DE CEVADA INTEGRAL, SAIS MINERAIS, FARINHA DE AVEIA INTEGRAL, SAL, VITAMINAS. EMBALAGEM	KG	3600
	21	PRIMÁRIA: FILME LAMINADO FLEXÍVEL POLIÉSTER METALIZADO COM POLIETILENO, ATÓXICO. REFIL CONTENDO 180G A 1 KG DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	2320
	<u> </u>	FARINHA LÁCTEA- EM PÓ, INSTANTÂNEA, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO TORRADA, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, SAL, MISTURA MINEROVITAMÍNICA (VITAMINA C, FERRO, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINAS B6, B2, B1, A, ÁCIDO FÓLICO E VITAMINA 12) E AROMA DE BAUNILHA. EMBALAGEM: REFIL CONTENDO 200G A 1 KG DO PRODUTO. SEGUIR LEGISLAÇÃO VIGENTE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. EMBALAGEM PRIMÁRIA POLIÉSTER METALIZADO LAMINADO ATÓXICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR		-
	22	DA DATA DE ENTREGA.	KG	2552
		LEITE EM PÓ INTEGRAL - LEITE INTEGRAL EM PÓ, INSTANTÂNEO, MÍNIMO DE 26% DE GORDURAS,E ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS, EM EMBALAGEM ALUMINIZADA, RESISTENTE,	V C	E400
	23	LIMPA E ISENTA DE FERRUGENS, INSETOS E IMPUREZAS. DEVE	KG	5400



SAO DE LICIAR DE

	CONTER NA PARTE EXTERNA TODAS AS INFORMAÇÕES DO PRODUTO TAIS COMO LOTE, FABRICAÇÃO E VALIDADE, ORIGEM DO PRODUTO E TODAS AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, COR E CHEIRO ESPECÍFICOS DE FÁCIL DILUIÇÃO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, PACOTES DE 200G. REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
	CEREAL SABOR DE AMEIXA (PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL). CARACTERÍSTICAS: ADICIONADO DE VITAMINAS E MINERAIS. INSTANTÂNEO. EMBALAGEM CONTENDO 180G A 1KG DO PRODUTO. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE O TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ADEQUADO A NATUREZA DO PRODUTO, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE	1	
24	ENTREGA	KG	620
25	MINGAU DE ARROZ, BANANA E MAÇÃ – INSTANTÂNEO, PARA PREPARO DE MINGAU RICA EM VITAMINAS, FERRO E ZINCO. EMBALAGEM COM 180G A 1 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	620
26	PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA- SEM GLÜTEN (COM LACTOSE) INSTANTÂNEO, SABOR BAUNILHA OU CHOCOLATE - ALIMENTO ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. INGREDIENTES: SACAROSE, MALTODEXTRINA, LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO, FOSFATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE MAGNÉSIO, ASCÓRBATO DE SÓDIO, SULFATO DE ZINCO, ACETATO DE DIALFA TOCOFERIL, FERRO CARBONIL, NIACINAMIDA, SULFATO DE MANGANÊS, PALMITATO DE RETINIL, GLUCONATO DE COBRE, PANTOTENATO DE CÁLCIO, VITAMINA B12, CLORIDRATO DE TIAMINA, VITAMINA K1, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA, IODETO DE POTÁSSIO, COLECALCIFEROL, ÁCIDO FÓLICO, RIBOFLAVINA, CLORETO DE CROMO, MOLIBDATO DE SÓDIO, BIOTINA, SELÊNIO DE SÓDIO, AROMATIZANTE E ESTABILIZANTE CARRAGENA. EMBALAGEM DE 400G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA ALIMENTO SEM LACTOSE COM SOJA. MISTURA HOMOGÊNEA EM PÓ, INSTANTÂNEA, CONSTITUÍDA DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA. ISENTO DE LACTOSE. SABOR CHOCOLATE OU BAUNILHA. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME LAMINADO, FLEXÍVEL, POLIÉSTER METALIZADO COM POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO A PARTIR DE 200G DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR	PCT	21
27	DA DATA DA ENTREGA.	PCT	51
28	IOGURTE DE SOJA (SEM LACTOSE) SABOR DE FRUTAS VERMELHAS, MORANGO, SALADA DE FRUTAS – EMBALAGEM TETRA PAK CONTENDO 1 LITRO DO PRODUTO. IOGURTE DE SOJA SABOR FRUTAS VERMELHAS, SEM LACTOSE. A EMBALAGEM NÃO DEVE ESTAR FURADA, ESTUFADA OU AMASSADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO 30 DIAS. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS	GRF	31





	DA DATA DA ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: ATÉ 6 MESES.		
	BEBIDA LÁCTEA PRONTA- SABOR SALADA DE FRUTAS, MORANGO E PÊSSEGO. EMBALAGEM PRIMÁRIA NÃO DEVE ESTAR AMASSADA NEM FURADA/ESTUFADA, CONTENDO 1 L DO PRODUTO. EMBALAGEM TETRA PAK CONTENDO 1 LITRO DO PRODUTO. DEVERÁ CONSTAR O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA	5	0000
29	ENTREGA. BEBIDA LÁCTEA EM PÓ- INSTANTÂNEA, SABOR FRUTAS	GRF	6200
30	VERMELHAS OU MORANGO. O PÓ PARA O PREPARO DA BEBIDA DEVE SER PREPARADO COM INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS E DE 1ª QUALIDADE. INGREDIENTES: AÇÚCAR, LEITE EM PÓ, CORANTE NATURAL INS 120 (CARMIM). EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 200G A 1KG, METALIZADA E LAMINADA, COM POLIETILENO ATÓXICO, FLEXÍVEL, DEVENDO ESTAR INTACTA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	1750
	SUCO CONCENTRADO, SABOR DE CAJÚ, ACEROLA, MANGA,		
	MARACUJÁ E GOIABA, EMBALADO EM GARRAFAS PET DE 500 ML. ATENDER AS CARACTERÍSTICAS COMUM DO PRODUTO COM RESPEITO AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COMO ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO E INTEGRAL. PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA		
	500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES, DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO		
94	CÍTRICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR	GRF	7650
31	DA DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL – DEVERÁ SER FABRICADO A	GKF	7000
32	PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA. EMBALAGEM: DEVEM ESTAR ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ENVOLTOS POR EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE POLIETILENO METALIZADO, ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO 400G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 12 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	73
	BISCOITO DOCE TIPO MARIA. CONSTITUIDO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. PRODUTO		\Box
	DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS,		
33	ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E EM PERFEITO	PCT	4350



SAO DE LICIA SAO RUBRICA

ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS.		
ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS.		
EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS.		
FMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS.	ļ	
EIVIBALAGEIVI FICIVIATA LIVIT AGG LEGI MILETURE CONTROL CONTRO		
EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLO SACO DE POLIETILENO ATÓXICA		
CONTENDO 400G DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE		
12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
BISCOITO MAISENA OU MARIA (SEM LACTOSE), PACOTE DE 400G.	_	
COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES,		
DESCRIÇÃO DA AUSÊNCIA DE LACTOSE, INFORMAÇÕES		
NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO		
MESMO. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE		
MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIAS		
TERROSAS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE		
CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS.		İ
QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS,		
NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE		ļ
APRESENTAR QUEBRADIÇO, EMBALAGEM PRIMARIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS. PRAZO DE VALIDADE:		
	Т	36
34 MINIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER. CONSTITUÍDO DE	$\exists \top$	
FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO.		
PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O BISCOITO		
DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E		
LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E EM		
PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS		
BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES		İ
LORGANOLÉPTICOS ANORMAIS NÃO PODENDO APRESENTARI		
FXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO,		
I FMRAI AGEM PRIMARIA EM PACOTES IMPERMEAVEIS LACRADOS.		İ
FMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLO SACO DE POLIETILENO ATOXICO		
CONTENDO 400G DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MINIMO DE		
35 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PO	<u>T 1</u>	11600
BISCOITO SABOR LEITE SEM RECHEIO, COM OS SEGUINTES		
INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTÍFICADA COM FERRO E		
ÁCIDO FÓLICO (VIT. B9), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR		
INVERTIDO, SAL, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS		
SÓDIO, ACIDULANTES ÁCIDO LÁCTICO E AROMATIZANTE. VALOR		
NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 100G: 10G DE PROTEÍNA, 72G DE		
CARBOIDRATOS E 12,5G DE GORDURAS TOTAIS. O BISCOITO		
DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E		
LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E EM		
PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS		
BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES		
ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR		
EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO,		
EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS		
COM PESO LÍQUIDO DE 200 A 500G, TENDO DUPLA EMBALAGEM E		
EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXA DE PAPELÃO. PRAZO DE		
VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE 36 ENTREGA.	;T	175





		BISCOITO SALGADO: TIPO SALPET DE BOA QUALIDADE, INTEIROS, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO: MARCA, FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO, EMBALAGEM PRIMARIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS. EMBALADO EM PACOTE RESISTENTE DE PLÁSTICO DE 200G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	1750	
-	37	BISCOITO DOCE: TIPO "MARIA DE CHOCOLATE", PACOTE DE 400	, , ,		
		GRAMAS (3 X 1), EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO CARACTERÍSTICAS: O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ÍNTEGRO, COM SABOR E ODOR AGRADÁVEL, APRESENTANDO BOM ESTADO FÍSICO E PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS ADEQUADAS. CONSTAR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA			
	38	ENTREGA,	PCT	4350	
The state of the s	30	ALMONDEGA DE CARNE BOVINA ASSADA E CONGELADA — (PROCESSO DE CONGELAMENTO IQF): TENDO COMO COMPOSIÇÃO BÁSICA OS SEGUINTES ELEMENTOS: LEVEMENTE TEMPERADA COM ALHO E CEBOLA, CARNE BOVINA, ÁGUA, ESPECIARIAS, PROTEÍNA VEGETAL DE SOJA, FARINHA DE ROSCA, SAL, ESTABILIZANTE E ANTIOXIDANTE. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO (SACO PLÁSTICO IQF) CONTENDO 52 UNIDADES DE ALMÔNDEGAS COM 19 GRAMAS CADA UMA, PERFAZENDO UM TOTAL DE 02 (DOIS) KG, DEVENDO APRESENTAR-SE ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES, DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 12KG. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHA O PRODUTO E OU DETERIORAÇÃO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA EM CAMINHÃO REFRIGERADO.		1640	
	39		NG	1040	
		CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPONENTES, INCLUINDO TIPOS E CÓDIGOS DE ADITIVOS, QUANDO UTILIZADOS: CARNE BOVINA, ÁGUA, GORDURA BOVINA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, FARINHA DE ROSCA, AMIDO DE MANDIOCA, SAL, CEBOLA EM PÓ, PROTEÍNA DE SOJA CONCENTRADA, ALHO EM PÓ. ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO. CONTÉM GLÚTEN. LARGURA/UNIDADE: 3G. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE MULTICAMADAS, TERMOSSOLDADO, ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, COLORAÇÃO TRANSPARENTE, PERFEITAMENTE LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PESO LÍQUIDO: 02 KG. SECUNDÁRIA: DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM: CAIXA DE PAPELÃO		1010	
ĺ	40	ONDULADO REFORÇÃDO RESISTENTE AO IMPACTO E ÁS	KG	1640	İ



FIS. JUS A

1	CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM ABAS	_	
	SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA,		
	AMBAS ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO,		
	RESISTENTES A DANOS DURANTE O TRANSPORTE, IMPACTO E		
	ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA, GARANTINDO A		
	INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE		
	VALIDADE. PESO LÍQUIDO: 12 KG VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES.		-
	A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA EM CAMINHÃO REFRIGERADO.		
	CARNE BOVINA (CHARQUE) - DEVERÁ CONTER NA EMBALAGEM		
	JERKED BEEF TRASEIRO, SEM MANCHA, ASPECTO NÃO		
	PEGAJOSO. COR AMARRONZADA E ODOR CARACTERÍSTICO.		
	SALGADA, PRODUTO PREPARADO, COM SALMOURA,		
	DESSECADA, DE CONSISTÊNCIA FIRME, ACONDICIONADA EM		
	SACOS PLÁSTICO, HERMETICAMENTE FECHADOS COM		
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO COM		
	ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, ISENTO DE		
	SUJIDADES E PARASITAS, EMBALADA A VÁCUO, LACRADA E		
	ROTULADA, INSPECIONADA PELO SIF, CONTENDO PROCEDÊNCIA		
	E VALIDADE. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E		
	REGISTRO NO SIF, ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. EMBALAGEM		
	PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO A VÁCUO COM 500G A 1KG DO		
	PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR		
41	DA DATA DE ENTREGA.	KG	615
	SARDINHA - SARDINHA AO ÓLEO COMESTÍVEL, CONSERVADAS		
	NO PRÓPRIO SUCO. EMBALADAS EM LATAS DE 250G A 1KG , COM		
	SISTEMA ABRE FÁCIL, NÃO AMASSADAS, INVIOLADOS, LIVRES DE		
	INSETOS, LARVAS, MICRORGANISMO OU OUTRAS IMPUREZAS		,
	QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE		
	HUMANA, ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO DE 12		
	UNIDADES. REGISTRO NO SIF. O PRODUTO DEVE SEGUIR A		
	LEGISLAÇÃO VIGENTE SOBRE A ROTULAGEM: RDC 360/359 DE		
	23/12/03 E 259 DE 20/09/02 - ANVISA, E RDC 123 DE 13/05/04 -		
	ANVISA, E LEI Nº 10.674/03. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER		
	EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA,		
	INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E QUANTIDADE DO PRODUTO.		
	PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA		
42	DE ENTREGA.	KG	340
1+2		NG	340
	PEITO DE FRANCO CONGELADO (SEM OSSO) FRANCO - CARNE		
	DE FRANGO, PEITO, SEM PELE, SEM OSSO, PROVENIENTE DE		
	AVES SADIAS, ABATIDAS SOB RÍGIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE,		
	TER TAMANHO UNIFORME. CONGELADOS A -180C°,		
	ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PLÁSTICO,		
	HERMETICAMENTE FECHADO, COM CARACTERÍSTICAS		
	ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIA DO PRODUTO: COR, SABOR,		
	CHEIRO SEM MANCHAS E SACO PLÁSTICO SEM PERFURAÇÕES,		
	ESPECIFICANDO DATA VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES.		(
	EMBALAGEM PRIMÁRIA CONTENDO 1 KG DO PRODUTO. COM		
	ROTULAGEM ESPECIFICANDO PESO, TIPO DE CARNE, DATA DE		
	FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, COM REGISTRO NO		/
	MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E SIF. A ENTREGA DEVERÁ SER		
43	FEITA EM CAMINHÃO REFRIGERADO.	KG	5300
	CARNE BOVINA EM CUBOS: - TIPO MÚSCULO, CORTADA EM		
44	CUBOS, IN NATURA, CONGELADA, SEM GORDURA, SEM	KG	2650



SHO DE LICITAÇÃO SHOO PIS. 146 AO RUBRICA

	PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSAPE	/-	RUBRI	ÇA
	PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE Á VÁCUO OU BEM LACRADO, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG(UM QUILO). NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, NÚMERO DE REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO NO ATO DA ENTREGA DE ATÉ TRÊS MESES. O PRODUTO DEVE CHEGAR CONGELADO AO LOCAL DE ENTREGA.			
45	MOLE, PATINHO OU FRALDINHA IN NATURA, CONGELADA, SEM GORDURA, SEM PELANCA, SEM SEBO. CARACTERÍSTICA: A CARNE DEVE SER DE BOA QUALIDADE, APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRES DE PARASITAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PLÁSTICO, SEM PERFURAÇÕES, DEVENDO ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ENTREGA DEVE SER FEITA EM CAMINHÃO REFRIGERADO. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO A		2050	
	CANJICA DE MILHO (MILHO PARA MUGUNZÁ) — BRANCA E/OU AMARELA, TIPO 01, DESPELICULADA. PRODUTO PROVENIENTE DE GRÃOS SADIOS DE MILHO E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO DANIFICADOS POR INSETOS OU FUNGOS. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADAS EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO, RESISTENTE, NÃO VIOLADO, CAPACIDADE DE 500G A 1 KG. PRAZO DE VALIDADE:			
46		KG	3625	
47	CURAU DE MILHO - (PARA PREPARO DE CANJICA) O PRODUTO DEVERÁ CONTER: AÇÚCAR, LEITE EM PÓ, FARINHA DE MILHO PRÉ-GEL, AMIDO DE MILHO, ÓLEO VEGETAL REFINADO, AROMA NATURAL DE MILHO E CORANTE NATURAL URUCUM. EMBALAGEM DE 200G A 1 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	3625	
AC	GELÉIA DE MOCOTÓ - EMBALAGEM PRIMÁRIA CONTENDO 220 GRAMAS DO PRODUTO, TETRA PAK, NÃO DEVE ESTAR AMASSADA NEM FURADA OU ESTUFADA, SABOR, MORANGO, UVA, TUTTI-FRUTTI E FRAMBOESA. PRAZO DE VALIDADE: ATÉ 6 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO 30 DIAS. VALIDADE			
48		UND	1750	-
48	TIATIOCA GRANULADA- 11PO I, TEXTURA MEDIA. EMBALAGEM	KG	4350]



SAO DE LIGITAÇÃO

FIS. J47 AO

RUBRICA

			(1/0001111	U-1
	PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO, LEITOSO			
	OU TRANSPARENTE, CONTENDO DE 500G A 1000G DO PRODUTO,			
	DEVE ESTAR INTACTA, LIVRE DE SUJIDADE, UMIDADE,			
	PARASITAS, LARVAS E BOLORES, NÃO FURADAS, ESTUFADAS OÚ			
	VIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS,			
	MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS. COM ASPECTO.			
	COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. EMBALAGEM CONTENDO			
	PROCEDÊNCIA E VALIDADE. ROTULAGEM DE ACORDO COM A			
	LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12			
	MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.			
	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA - SABOR CARNE, PACOTES			
	COM PESO LÍQUIDO DE 400G CADA, EMBALADO EM SACO			
	PLÁSTICO TRANSPARENTE. CONTENDO DATA DE VALIDADE NO			
	MÍNIMO DE 120 DIAS. INGREDIENTES: PROTEÍNA TEXTURIZADA			
	DE SOJA E CORANTE DE CARAMELO. PRAZO DE VALIDADE:			
50	MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	3075	

Observação: Após declarado vencedor, o licitante terá o prazo de 02 (dois) dias úteis para apresentar 01 (uma) amostra de todos os itens, devidamente etiquetada, com identificação da empresa, do item e do número do pregão Presencial, junto ao Setor de Merenda Escolar – Secretaria de Educação, localizado na Rua Major José Paulino, s/n - Centro - Massapê/CE, no horário de 08:00 às 12:00 horas, onde serão avaliados pelo Nutricionista do município, o qual expedirá parecer favorável ou desfavorável a produto avaliado.

Fica reservado ao Setor de Merenda Escolar — Secretaria de Educação o direito de solicitar ficha técnica, laudo microbiológico e físico-químico, com emissão 2015/2016/2017, de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária — ANVISA, emitido por laboratório qualificado (não aceitável o da própria indústria), dos itens que achar necessário.

No caso de haver parecer desfavorável a algum produto avaliado, serão convocados, depois de verificados os documentos de habilitação e de forma sequencial, os licitantes melhores classificados no certame, até que a respectiva amostra apresentada obtenha análise com parecer favorável.

As amostras deverão ser entregues por representante legal ou procurador no endereço supramencionado. Cada procurador ou representante somente poderá entregar as amostras referentes a uma empresa.



ESTADO DO CEARÁ PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSAPÉ ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS



Local de Data

À Prefeitura Municipal de Massapê Comissão Permanente de Licitação

Prezados Senhores.

Apresentamos a Vossas Senhorias nossa proposta de preços, conforme planilha abaixo, referente ao PREGÃO PRESENCIAL Nº 2018.01.22.001, cujo objeto é o Aquisição de Gêneros Alimentícios destinados a Alimentação Escolar dos alunos da rede pública municipal, junto a Secretaria de Educação do Município de Massapê/CE.

Nesta oportunidade, temos a declarar, sob as penas da Lei, que tomamos pleno conhecimento dos produtos objeto desta licitação; que não possuímos nenhum fato impeditivo para participação deste certame e que nos submetemos a todas as cláusulas e condições previstas neste edital.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	MARCA	LINIT	TOTAL
I I I I I	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO, NÃO DEVE	UND	QID	MARCA	UNII	IUIAL
	APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, RENDIMENTO					
	INSATISFATÓRIO, COLORAÇÃO ESCURA,					
	MISTURA E PESO INSATISFATÓRIO. ISENTO DE					
	PARASITAS, FUNGOS E MATÉRIA TERROSA,					
	COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E					
	LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. NÃO DEVE					
	SER EMPEDRADO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO					
	PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO, LEITOSO					!
	OU TRANSPARENTE, CONTENDO 1000G DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12					
1	MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	KG	34000			
	ADOCANTE DIETÉTICO LÍQUIDO - 100% SÓ	NG	34000			
	STÉVIA. INGREDIENTES: ÁGUA, EDULCORANTES					
	NATURAIS GLICOSÍDEOS DE STEVIOL,					
	CONSERVANTES: BENZOATO DE SÓDIO E					
	SORBATO DE POTÁSSIO, ACIDULANTE: ÁCIDO	}				
	CÍTRICO. SEM ASPARTAME, SEM CICLAMATO,					
	SEM SACARINA, SEM ACESULFAME-K. UNIDADES					
	DE 80ML. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 2 ANOS A					
2	CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND	30			
	ADOCANTE LÍQUIDO À BASE DE SUCRALOSE.	0140	- 00			
	FRASCO COM, NO MÍNIMO 75ML. ADOÇANTE					
	DIETÉTICO LÍQUIDO SUCRALOSE. ZERO					
	CALORIAS. CONTÉM EDULCORANTES					
	ARTIFICIAIS: SUCRALOSE E ACESULFAME-K.				/	
	INGREDIENTES: ÁGUA, EDULCORANTES					
	ARTIFICIAIS: SUCRALOSE E ACESULFAME-K,				7 1	
	ESPESSANTE CARBOXIMETILCELULOSE,					
	CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO E					_
3	ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. NÃO CONTÉM	UND	30			





	LISTI THOUX MOMON AT DE MY	— —			
	GLÚTEN. DIABÉTICOS: ESTE PRODUTO NÃO				
	POSSUI SACAROSE. FENILCETONÚRICOS: ESTE				İ
	PRODUTO NÃO POSSUI ASPARTAME.			 	
	ARROZ BRANCO TIPO 1, POLIDO. EMBALAGEM				
	PRIMÁRIA CONTENDO 1 KG DO PRODUTO,				
	ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO DE				
	POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, DE				
İ	PROCEDÊNCIA NACIONAL E DE SAFRA				1
	CORRENTE. ISENTO DE MOFO, DE ODORES				
	ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. O				
	PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS,				
	CASCAS E CARUNCHOS). FARDOS COM 30KG.				
	ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO				
	VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12				
4	MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	KG	17400		
	ARROZ PARBORIZADO TIPO 1, PRIMEIRA				
	QUALIDADE, ACONDICIONADO EM SACO				
	TRANSPARENTE COM IDENTIFICAÇÃO DO				
	PRODUTO, DE PROCEDÊNCIA NACIONAL E DE				
	SAFRA CORRENTE. ISENTO DE MOFO, DE				1
	ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS				
	NOCIVAS. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR				
	GRÃOS DISFORMES (GRÃOS QUEIMADOS,	l			
	PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS). EMBALADO				
	EM PACOTES COM 1 KG, EM PLÁSTICO ATÓXICO.		,		
	PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE 10 MESES. FATOR		,		
	DE CORREÇÃO EM TORNO DE 2,9, ATENDER				
	PORTARIA 451/97 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE E				
	RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA				
5	DATA DA ENTREGA.	KG	23200		
-	ARROZ INTEGRAL, SUBGRUPO PARBOILIZADO	1.0	LOLOG		
	INTEGRAL, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1. O				
	PRODUTO DEVE SER DE BOA QUALIDADE, SAFRA				
	CORRENTE, ISENTO DE MOFO, ODORES				
	ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. NÃO				
	DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES (GRÃOS				
	QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS).				
	PAÇOTE DE 1 KG. A EMBALAGEM DEVE SER				
	ATÓXICA, ESTAR INTACTA E BEM VEDADA E				
	DEVE CONSTAR: VALIDADE DE NO MÍNIMO 12		4000		
6	MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	1088	 <u> </u>	
	COLORIFICO NATURAL - (COLORAU)- OBTIDO A				
	PARTIR DO URUCUM, SEM ADIÇÃO DE SAL. EM			/	
	PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO VERMELHA INTENSO, COM ASPECTO, COR,				
	CHEIROS E SABOR PRÓPRIOS. ISENTO DE			6	
	MATÉRIAS ESTRANHAS A SUA ESPÉCIE, LIVRE				
	DE SUJIDADESE BOLORES. EMBALAGEM				
	PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO E	1			
	TRANSPARENTE CONTENDO 100G DO PRODUTO,		-	1 \.	
7	FARDO CONTENDO 1 KG, ACONDICIONADO EM	KG	1325	 	





	SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO PROCEDÊNCIA E VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.				
	FLOCOS DE MILHO PRÉ COZIDO (FLOCÃO DE MILHO PARA CUSCUZ)- PROVENIENTE DO GRÃO DE MILHO, DE COR AMARELA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE UMIDADE E FERMENTAÇÃO, ISENTO DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS, EM EMBALAGEM PRÓPRIA CONTENDO PROCEDÊNCIA E VALIDADE. 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE SAL, EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO				
8	TRANSPARENTE CONTENDO 500G DO PRODUTO, FARDO COM 15KG. EMBALAGENS NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.		11250		
	MACARRÃO LONGO. TIPO ESPAGUETE FINO E LONGO, COR AMARELA, SEM OVOS, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTE NATURAL DE URUCUM. COM ASPECTO, COR, CHEIRO TEXTURA E SABORES PRÓPRIOS, E DEMAIS SUBSTÂNCIA PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTE ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE CONTENDO PROCEDÊNCIA E VALIDADE PCT COM 500 G, NÃO FURADAS OU VIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMO. FARDO DE 5 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA				
10	DATA DA ENTREGA. MACARRÃO INTEGRAL – MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CÚRCUMA. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, CONTENDO 500G, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	KG	513		
11	FARINHA DE MANDIOCA — NATURAL, FINA, TOSTADA E SECA, TIPO 1, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS, PARASITAS E LARVAS, LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS. COM ASPECTO, ODOR E SABOR PRÓPRIO. DE COR		17000	(



SAO DE LICIA POR PORTO DE LICIA PORT

	PREFEITORA MUNICIPAL DE MA	JUA			
	BRANCA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA SECUNDÁRIA E RESISTENTE COM 1 KG. CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO NA EMBALAGEM, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DE ACORDO COM AS NORMAS E RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.				
12	ÓLEO VEGETAL REFINADO - TIPO SOJA, REFINADO, EM GARRAFA PLÁSTICA (PET), MATERIAL ATÓXICO SEM ESTAR AMASSADA, COM PROCEDÊNCIA E VALIDADE, CONTENDO 900 ML DO PRODUTO, ACONDICIONADO EM CAIXAS COM 20 UNIDADES. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC №. 270 DE 22/09/05 − ANVISA). ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS. COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL ATUALIZADO E ESPECÍFICO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.		3850		
	CAFÉ TORRADO MOIDO TRADICIONAL. CARACTERÍSTICAS GERAIS: COM SELO DE PUREZA ABIC. COM TOLERÂNCIA DE 1% DE IMPUREZAS COMO CASCAS, PAUS, ETC, COM AUSÊNCIA DE LARVAS, PARASITOS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. RENDIMENTO	Orti	3030		
13	MÍNIMO ESPERADO DE 6,25 LITROS DE CAFÉ PRONTO PARA CADA PACOTE DE 250 G. SEM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE PÓ HOMOGÊNEO FINO, COR CASTANHO; SABOR E ODOR PRÓPRIOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM CONTENDO 250G, COM DUPLA PROTEÇÃO, SENDO A EMBALAGEM INTERNA EM ALTO VÁCUO E A EXTERNA DE CAIXA DE PAPELÃO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12	KC	400		
13	MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. SAL REFINADO- IODADO E EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E APROPRIADA, CONTENDO 1000G DO PRODUTO, FARDO COM 30KG. CONTENDO PROCEDÊNCIA E VALIDADE PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (DECRETO № 75697). DEVE APRESENTAR SOB FORMA DE CRISTAIS BRANCOS, COM GRANULAÇÃO UNIFORME PRÓPRIA À RESPECTIVA CLASSIFICAÇÃO, DEVENDO SER	KG	400		
14	INODORO, SALINO-SALGADO PRÓPRIO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA	KG	2220		





DATA DE ENTREGA. TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA. PRODUTO		1
TEMPERO COMPLETO SEM DIMENTA DECOLITO		1
THE PROPERTY OF THE PROPERTY O		-
DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTE DE PLÁSTICO DE		
PVC OU POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 500G		
DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE		
15 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. UND 2760		
ALHO TRITURADO: ALHO INDUSTRIALIZADO COM		
CONSERVANTE METABISSULFITO DE SÓDIO		
POTE PLÁSTICO DE 200G. CONSTAR PRAZO DE		
VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA		
16 DATA DA ENTREGA. UND 2800		
FEIJÃO DE CORDA SECO - TIPO 1, INTEIRO		
LIMPO, ISENTO DE PERGAMINHO E PARASITAS.		
EMBALADO EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO		
TRANSPARENTE, PACOTES DE 1KG,		
ACONDICIONADOS EM FARDOS DE 30KG. A		
EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA. PRAZO DE		
VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA		
17 DATA DE ENTREGA. KG 5300		
AMIDO DE MILHO. CARACTERÍSTICAS		
SENSORIAIS: ASPECTO DE PÓ FINO, COR		
BRANCA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. DEVERÁ		
PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO		
COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. NÃO DEVERÁ		
APRESENTAR RESÍDUOS, BOLOR OU CHEIRO		
NÃO CARACTERÍSTICO PRODUTO AMILÁCEO		
EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE		
MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS, NÃO		
PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU		
RANÇOSOS. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA,		
ACONDICIONADA EM PACOTES DE 200G. PRAZO		
DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA		
	İ	
FARELO DE AVEIA, O PRODUTO NÃO DEVE		
APRESENTAR SUJIDADES, UMIDADE OU BOLOR.		
A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, BEM	.	
VEDADA. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 200		
G DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO		
19 DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. KG 363		
MINGAU DE BRIGADEIRO/CHOCOLATE -ALIMENTO		
EM PÓ INSTANTÂNEO, ENRIQUECIDO COM		
VITAMINAS (C. NIACINA, B6, B2, B1, A. ÁCIDO],	1
FOLICO E VITAMINA B 12). INGREDIENTES:		i
ACUCAR. CACAU ALCALINO LECITINADO		
MISTURA VITAMÍNICA, LECITINA DE SOJA.		
EMBALADOS EM PACOTES METALIZADO		
LAMINADO COM POLIETILENO, CONTENDO 1 KG.		
LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS FATORES QUE		
O TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO.		
ADEQUADO À NATUREZA DO PRODUTO,		ļ
20 CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. KG 3600		



SAO DE LICIA POR PRUBRICA

	PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
	FLOCOS MULTI CEREAIS. INSTANTÂNEO, PARA PREPARO DE MINGAUS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E				
	ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, AÇÚCAR, FARINHA DE CEVADA INTEGRAL, SAIS MINERAIS, FARINHA DE AVEIA INTEGRAL, SAL, VITAMINAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME				
	LAMINADO FLEXÍVEL POLIÉSTER METALIZADO COM POLIETILENO, ATÓXICO. REFIL CONTENDO				
21	180G A 1 KG DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	2320		
	FARINHA LÁCTEA- EM PÓ, INSTANTÂNEA, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO TORRADA,				
	AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, SAL, MISTURA MINEROVITAMÍNICA (VITAMINA C, FERRO, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO,				
	VITAMINAS B6, B2, B1, A, ÁCIDO FÓLICO E VITAMINA 12) E AROMA DE BAUNILHA. EMBALAGEM: REFIL CONTENDO 200G A 1 KG DO				
	PRODUTO. SEGUIR LEGISLAÇÃO VIGENTE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. EMBALAGEM				
1 1	PRIMÁRIA POLIÉSTER METALIZADO LAMINADO ATÓXICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	2552		
	LEITE EM PÓ INTEGRAL - LEITE INTEGRAL EM PÓ, INSTANTÂNEO, MÍNIMO DE 26% DE GORDURAS,E	, , o	2002		
	ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS, EM EMBALAGEM ALUMINIZADA, RESISTENTE,				
	LIMPA E ISENTA DE FERRUGENS, INSETOS E IMPUREZAS. DEVE CONTER NA PARTE EXTERNA TODAS AS INFORMAÇÕES DO PRODUTO TAIS				
	COMO LOTE, FABRICAÇÃO E VALIDADE, ORIGEM DO PRODUTO E TODAS AS INFORMAÇÕES				
	NUTRICIONAIS, COR E CHEIRO ESPECÍFICOS DE FÁCIL DILUIÇÃO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, PACOTES DE 200G. REGISTRADO NO MINISTÉRIO		:		
23	DA AGRICULTURA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	5400		
	CEREAL SABOR DE AMEIXA (PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL). CARACTERÍSTICAS: ADICIONADO DE VITAMINAS E MINERAIS. INSTANTÂNEO.				,
	EMBALAGEM CONTENDO 180G A 1KG DO PRODUTO. LIVRE DE IMPUREZAS OU OUTROS				
	FATORES QUE O TORNE IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO. ADEQUADO A NATUREZA DO PRODUTO, CONTENDO INFORMAÇÕES			:	
24	NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	KG	620	:	
	MINGAU DE ARROZ, BANANA E MAÇÃ - INSTANTÂNEO, PARA PREPARO DE MINGAU RICA	KG	620		•



SWO DE LIGIA PO A O RUBRICA

	EM VITAMINAS, FERRO E ZINCO. EMBALAGEM	1	1	
	COM 180G A 1 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO			
		'		
ļ	DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.			
	PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA- SEM GLÚTEN			
	(COM LACTOSE) INSTANTÂNEO, SABOR	l l		
		l l		
	BAUNILHA OU CHOCOLATE - ALIMENTO			
	ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS.			
	INGREDIENTES: SACAROSE, MALTODEXTRINA,			
	LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO,			
	FOSFATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE MAGNÉSIO,			
	ASCÓRBATO DE SÓDIO, SULFATO DE			
	ZINCO, ACETATO DE DI-ALFA TOCOFERIL, FERRO			
			İ	
	MANGANÊS, PALMITATO DE RETINIL,			
	GLUCONATO DE COBRE, PANTOTENATO DE			
	CÁLCIO, VITAMINA B12, CLORIDRATO DE TIAMINA,			
	VITAMINA K1, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA,			
	LIODETO DE DOTÁCCIO COLEGA OFERO: (CIO			
	IODETO DE POTÁSSIO, COLECALCIFEROL, ÁCIDO			
	FÓLICO, RIBOFLAVINA, CLORETO DE CROMO,			
	MOLIBDATO DE SÓDIO, BIOTINA, SELÊNIO DE	1		
	SÓDIO, AROMATIZANTE E ESTABILIZANTE			
İ	CARRAGENA. EMBALAGEM DE 400G. PRAZO DE			
	CANTAGENA. ENBALAGEN DE 400G. PRAZO DE			
l	VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA			
26	DATA DE ENTREGA	PCT	21	
	ALIMENTO SEM LACTOSE COM SOJA. MISTURA	i		
	HOMOGÊNEA EM PÓ, INSTANTÂNEA.			
	CONSTITUÍDA DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA.			
İ	ISENTO DE LACTOSE. SABOR CHOCOLATE OU			
	BAUNILHA. PRODUTO DEVE SEGUIR A			
	LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA:			
	FILME LAMINADO, FLEXÍVEL, POLIÉSTER			
	METALIZADO COM DOLIZIO DEL CONTROL DEL CON			
	METALIZADO COM POLIETILENO ATÓXICO,			
	CONTENDO A PARTIR DE 200G DO PRODUTO.			
	PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A			
27	PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	1	E1	
		PCT	51	
	IOGURTE DE SOJA (SEM LACTOSE) SABOR DE			
	FRUTAS VERMELHAS, MORANGO, SALADA DE			
	FRUTAS - EMBALAGEM TETRA PAK CONTENDO 1			
	LITRO DO PRODUTO. IOGURTE DE SOJA SABOR			
	EMBALAGEM NÃO DEVE ESTAR FURADA,			
	ESTUFADA OU AMASSADA. A EMBALAGEM			
	DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE			
1	IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO			
	MITTELLIAN MINERA DE LOTE DATE DE			
	NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE			
	VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO			
	DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA			<u> </u> /
	AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO.			/ / /
	DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO 30 DIAS.	İ		
00	VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA			
28	ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: ATÉ 6 MESES.	GRF	31	
1				
	BEBIDA LÁCTEA PRONTA- SABOR SALADA DE			
29	BEBIDA LÁCTEA PRONTA- SABOR SALADA DE FRUTAS, MORANGO E PÊSSEGO. EMBALAGEM	GRF	6200	





PRIMARIA NÃO DEVE ESTAR AMASSADA NEM FURADAESTUFADA, CONTENDO 1 L DO PRODUTO. EMBALAGEM TETRA PAK CONTENDO 1 LITRO DO PRODUTO. DEVERA CONSTAR O REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA. BEBIDA LÁCTEA EM PO- INSTANTÂNEA, SABOR FRUTAS VERMELHAS OU MORANGO, O PÓ PARA O PREPARO DA BEBIDA DEVE SER PREPARADO COM INGREDIENTES: ÁCUCAR, LEITE EM PÓ, CORANTE NATURAL INS 120 (CARMIM). EMBALAGEM PRIMARIA DE 200G A 1KG, METALIZADA E LAMINADA, COM POLIETILENO ATÓXICO, FLEXIVEL, DEVENDO ESTAR INTACTA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A SUCO CONCENTRADO, SABOR DE CAJÚ, ACERCIA, MANGA, MARACUJÁ E GOIASA, EMBALADO EM GARRAFAS PET DE 500 ML. ATENDER AS CARACTERISTICAS COMUM DO PRODUTO COM RESPEITO AS CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS COMO ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPISOS, COMPOSIÇÃO MÍNIMA: AGUA, SUCO CONCENTRADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E DE OLOR PRÓPISOS, COMPOSIÇÃO MÍNIMA: AGUA, SUCO CONCENTRADO E INTEGRAL PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOCICO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇÜCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM NÃO PODEDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SULIDADES, DEVERA DECENTAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SODIC; ACIDILANTE: ÁCIDO CÍTRICO, PRAZO DE VALIDADE. HOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SODIC; ACIDILANTE: ÁCIDO CÍTRICO, PRAZO DE VALIDADE. HOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SODIC; ACIDILANTE: ÁCIDO CÍTRICO, PRAZO DE VALIDADE. HOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SODIC; ACIDILANTE: ÁCIDO CÍTRICO, PRAZO DE VALIDADE. HOTE, NÚMERO DE TRIGO, ACICCAR, EXTRATO DE MAÎTE, SAL, GLICOSE, SORO								
PRODUTO. EMBALAGEM TETRA PAK CONTENDO 1 LITRO DO PRODUTO. DEVERÁ CONSTAR O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MINIMA DE 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA. BEBIDA LÁCTEA EM PÓ- INSTANTÂNEA, SABOR FRUTAS VERMELHAS OU MORANGO. O PÓ PARA O PREPARO DA BEBIDA DEVE SER PREPARADO COM INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS E DE 1º QUALIDADE. INGREDIENTES: ACUCAR, LEITE EM PÓ. CORANTE NATURAL INS 120 (CARMIM). EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 2006 A 1KG, METALIZADA E LAMINADA, COM POLIETILENO ATÓXICO, FLEXÍVEL, DEVENDO ESTAR INTACTA, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A BUGO CONCENTRADO, SABOR DE CAJU, ACEROLA, MANGA, MARACUJÁ E GOIABA, EMBALADO EM GARRAFAS PET DE 500 ML. ATENDER AS CARACTERÍSTICAS COMUM DO PRODUTO COM RESPEITO AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COMO ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PROPRIOS. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO E INTEGRAL. PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOGUICO, NÃO DEVE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇUCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUIJDADES, DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA 31 DATA DE ENTREGA. BISCOTIO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATERIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARRINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, ENTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS. BICABORNATO DE AMONIO, BICABORNATO DE SODIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE	İ		PRIMÁRIA NÃO DEVE ESTAR AMASSADA NEW	[]				
1 LITRO DO PRODUTO, DEVERÁ CONSTAR O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA. BEBIDA LÁCTEA EM PÓ- INSTANTÂNEA, SABOR FRUTAS VERMELHAS OU MORANGO, O PÓ PARA O PREPARO DA BEBIDA DEVE SER PREPARADO COM INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS E DE 1º QUALIDADE. INGREDIENTES: AÇUCAR, LEITE EM PÓ- CORANTE NATURAL INS 120 (CARMIM). EMBALAGEM PRIMARIA DE 200G A 1KG, METALIZADA E LAMINADA, COM POLIETILENO ATÓXICO, FLEXIVEL, DEVENDO ESTAR INTACTA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SUCO CONCENTRADO, SABOR DE CAJÚ, ACEROLA, MAMGA, MARACUJÁ E GOIABA, EMBALADO EM GARRAFAS PET DE 500 ML. ATENDER AS CARACTERÍSTICAS COMUM DO PRODUTO COM RESPEITO AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COMO ASPECTO, COR, SABOR E CDOR PRÓPRIOS COMPOSIÇÃO MÍNIMA: AGUA, SUCO CONCENTRADO E INTEGRAL PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO, NÃO DEVE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇUCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO, A EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES, DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACEITAVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE VALIDADE, MINIMO DE 12 MESES A PARTIR DA JATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL – DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMIS. INGREDIENTES: FARRINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO CÍTRICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMONIO, BICABORNATO DE AMONIO, BICABORNATO DE SODIO E FOSSATIO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			FURADA/ESTUFADA, CONTENDO 1 L DC				1	
REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA. BEBIDA LÁCTEA EM PÓ- INSTANTÂNEA, SABOR FRUTAS VERMELHAS OU MORANGO, O PÓ PARA O PREPARO DA BEBIDA DEVE SER PREPARADO COM INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS E DE 1º QUALIDADE. INGREDIENTES: AÇÜCAR, LEITE EM PÓ, CORANTE NATURAL INS 120 (CARMIM), EMBALAGEM PRIMÀRIA DE 2006 A 1KG, METALIZADA E LAMINADA, COM POLIETILENO ATÓXICO, FLEXÍVEL, DEVENDO ESTAR INTACTA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SUCO CONCENTRADO, SABOR DE CAJÚ, ACEROLA, MANGA, MARACUJÁ E GOIABA, EMBALADO EM GARRAFAS PET DE 500 ML. ATENDER AS CARACTERÍSTICAS COMUM DO PRODUTO COM RESPEITO AS CARACTERÍSTICAS ONGANOLÉPTICAS COMO ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: AGUA, SUCO CONCENTRADO E INTEGRAL. PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO, NÃO DEVE CONTER GÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES, DEVERÁ DECLARRA A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ORGÃO COMPETENTE. ACEITAVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDILANTE: ÁCIDO CÍTRICO, PRAZO DE VALIDADE; MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARRINHA DE TRIGO ENRICUECIDA COM FERRO E ÁCIDO CÓTICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE								
VALIDADE MINIMA DE 120 DIAS DA DATA DA ENTREGA. BEBIDA LÁCTEA EM PÓ- INSTANTÂNEA, SABOR FRUTAS VERMELHAS OU MORANGO. O PÓ PARA O PREPARO AD BEBIDA DEVE SER PREPARADO COM INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS E DE 1º QUALIDADE. INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS E DE 1º QUALIDADE. INGREDIENTES AÇÜCAR, LEITE EM PÓ. CORANTE NATURAL INS 120 (CARMIM). EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 200G A 1KG, METALIZADA E LAMINADA, COM POLIETILENO ATÓXICO, FLEXIVEL, DEVENDO ESTAR INTACTA. PRAZO DE VALIDADE: MINIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SUCO CONCENTRADO, SABOR DE CAJÚ, ACEROLA, MANGA, MARACUJÁ E GOIBBA, EMBALADO EM GARRAFAS PET DE 500 ML. ATENDER AS CARACTERÍSTICAS COMUM DO PRODUTO COM RESPEITO AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COMO ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PROPRIOS COMPOSIÇÃO MINIMA: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO E INTEGRAL. PASTEURIZADO E HOMOGRENIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇÜCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES, DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ORGÃO COMPETENTE. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRAZO DE VALIDADE, MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANDORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENTICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE SAL CLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS BICABORNATO DE SÓDIO COSSATO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS BICABORNATO DE AMÓNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSSATIO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			1 LITRO DO PRODUTO. DEVERÁ CONSTAR C)				
BEBIDA LÁCTEA EM PÓ- INSTANTÂNEA, SABOR FRUTAS VERMELHAS OU MORANGO. O PÓ PARA O PREPARO DA BEBIDA DEVE SER PREPARADO COM INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS E DE 1º QUALIDADE, INGREDIENTES: AÇÜCAR, LEITE EM PÓ, CORANTE NATURAL INS 120 (CARMIM), EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 200G A 1KG, METALIZADA E LAMINADA, COM POLIETILENO ATOXICO, FLEXÍVEL, DEVENDO ESTAR INTACTA, PRAZO DE VALIDADE: MINIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SUCO CONCENTRADO, SABOR DE CAJÚ, ACEROLA, MANGA, MARACUJÁ E GOIABA, EMBALADO EM GARRAFAS PET DE 500 ML ATENDER AS CARACTERÍSTICAS COMUM DO PRODUTO COM RESPEITO AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COMO ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. COMPOSIÇÃO MÍNIMM: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO E INTEGRAL PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇÜCAR, RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES, DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ORGÃO COMPETENTE, ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ORGÃO COMPETENTE, ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ORGÃO COMPETENTE, ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO AQUICAR, EXTRATO DE MÁLITE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLOICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.					
BEBIDA LÁCTEA EM PÓ- INSTANTÂNEA, SABOR FRUTAS VERMELHAS OU MORANGO. O PÓ PARA O PREPARO DA BEBIDA DEVE SER PREPARADO COM INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS E DE 1º QUALIDADE, INGREDIENTES: AÇÜCAR, LEITE EM PÓ, CORANTE NATURAL INS 120 (CARMIM), EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 200G A 1KG, METALIZADA E LAMINADA, COM POLIETILENO ATOXICO, FLEXÍVEL, DEVENDO ESTAR INTACTA, PRAZO DE VALIDADE: MINIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SUCO CONCENTRADO, SABOR DE CAJÚ, ACEROLA, MANGA, MARACUJÁ E GOIABA, EMBALADO EM GARRAFAS PET DE 500 ML ATENDER AS CARACTERÍSTICAS COMUM DO PRODUTO COM RESPEITO AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COMO ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. COMPOSIÇÃO MÍNIMM: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO E INTEGRAL PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇÜCAR, RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES, DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ORGÃO COMPETENTE, ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ORGÃO COMPETENTE, ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ORGÃO COMPETENTE, ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO AQUICAR, EXTRATO DE MÁLITE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLOICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA	.				
FRUTAS VERMELHAS OU MORANGO. O PÓ PARA O PREPARO DA BEBIDA DEVE SER PREPARADO COM INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS E DE 1ª QUALIDADE. INGREDIENTES: AÇÜCAR, LEITE EM PÓ. CORANTE NATURAL INS 120 (CARMIM). EMBALAGEM PRÍMÁRIA DE 200G A 1KG, METALIZADA E LAMINADA, COM POLIETILENO ATOXICO, FLEXÍVEL, DEVENDO ESTAR INTACTA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SUCO CONCENTRADO, SABOR DE CAJÚ, ACEROLA, MANGA, MARACUJÁ E GOIABA, EMBALADO EM GARRAFAS PET DE 500 ML. ATENDER AS CARACTERÍSTICAS COMUM DO PRODUTO COM RESPEITO AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COMO ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO E INTEGRAL. PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO, NÃO DEVE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇÜCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES, DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ORGÃO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDILANTE: ÁCIDO CÍTRICO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ORGÂO COMPETENTE. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDILANTE: ÁCIDO CÍTRICO, PRAZO DE VALIDADE, INTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL. — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÜCAR, EXTRATO DE MÁLITE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			ENTREGA.					
O PREPARO DA BEBIDA DEVE SER PREPARADO COM INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS E DE 1ª QUALIDADE. INGREDIENTES: AÇÜCAR, LEITE EM PÓ, CORANTE NATURAL INS 120 (CARMIM). EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 200G A 1KG, METALIZADA E LAMINADA, COM POLIETILENO ATÓXICO, FLEXIVEL, DEVENDO ESTAR INTACTA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SUCO CONCENTRADO, SABÖR DE CAJÚ, ACEROLA, MANGA, MARACUJÁ E GOIABA, EMBALADO EM GARRAFAS PET DE 500 ML ATENDER AS CARACTERÍSTICAS COMUM DO PRODUTO COM RESPEITO AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COMO ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO E INTEGRAL. PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇÜCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES, DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA 31 DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÜCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE	İ		BEBIDA LÁCTEA EM PÓ- INSTANTÂNEA, SABOR					
COM INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS E DE 19 QUALIDADE. INGREDIENTES: AÇÜCAR, LEITE EM PÓ, CORANTE NATURAL INS 120 (CARMIM). EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 200G A 1KG, METALIZADA E LAMINADA, COM POLIETILENO ATÓXICO, FLEXÍVEL, DEVENDO ESTAR INTACTA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A 20 PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SUCO CONCENTRADO, SABOR DE CAJÚ, ACEROLA, MANGA, MARACUJÁ E GOIABA, EMBALADO EM GARRAFAS PET DE 500 ML ATENDER AS CARACTERÍSTICAS COMUM DO PRODUTO COM RESPEITO AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COMO ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS COMPOSIÇÃO MÍNIMA: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO E INTEGRAL. PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES, DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. 31 DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRILAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÜCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			FRUTAS VERMELHAS OU MORANGO. O PÓ PARA				Ì	
QUALIDADE. INGREDIENTES: AÇÜCAR, LEITE EM PÓ, CORANTE NATURAL INS 120 (CARMIM). EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 200G A 1KG, METALIZADA E LAMINADA, COM POLIETILENO ATÓXICO, FLEXÍVEL, DEVENDO ESTAR INTACTA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. 30 PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SUCO CONCENTRADO, SABOR DE CAJÚ, ACEROLA, MANGA, MARACUJÁ E GOIABA, EMBALADO EM GARRAFAS PET DE 500 ML. ATENDER AS CARACTERÍSTICAS COMUM DO PRODUTO COM RESPEITO AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COMO ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO E INTEGRAL. PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇÜCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUIDADES, DEVERÂ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CITRICO, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			O PREPARO DA BEBIDA DEVE SER PREPARADO					
QUALIDADE. INGREDIENTES: AÇÜCAR, LEITE EM PÓ, CORANTE NATURAL INS 120 (CARMIM). EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 200G A 1KG, METALIZADA E LAMINADA, COM POLIETILENO ATÓXICO, FLEXÍVEL, DEVENDO ESTAR INTACTA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. 30 PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SUCO CONCENTRADO, SABOR DE CAJÚ, ACEROLA, MANGA, MARACUJÁ E GOIABA, EMBALADO EM GARRAFAS PET DE 500 ML. ATENDER AS CARACTERÍSTICAS COMUM DO PRODUTO COM RESPEITO AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COMO ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO E INTEGRAL. PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇÜCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUIDADES, DEVERÂ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CITRICO, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			COM INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS E DE 1ª					
PÓ, CORANTE NATURAL INS 120 (CARMIM), EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 200G A 1KG, METALIZADA E LAMINADA, COM POLIETILENO ATÓXICO, FLEXIVEL, DEVENDO ESTAR INTACTA, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A 30 PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SUCO CONCENTRADO, SABOR DE CAJÚ, ACEROLA, MANGA, MARACUJÁ E GOIABA, EMBALADO EM GARRAFAS PET DE 500 ML. ATENDER AS CARACTERÍSTICAS COMUM DO PRODUTO COM RESPEITO AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COMO ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO E INTEGRAL PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO, NÃO DEVE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇÜCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES, DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRAZO DE VALIDADE, IMÍNMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÜCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			QUALIDADE INGREDIENTES: ACUCAR, LEITE EM					
EMBALAGEM PRIMARIA DE 200G A 1KG, METALIZADA E LAMINADA, COM POLIETILENO ATÓXICO, FLEXÍVEL, DEVENDO ESTAR INTACTA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A 30 PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SUCO CONCENTRADO, SABOR DE CAJÚ, ACEROLA, MANGA, MARACUJÁ E GOIABA, EMBALADO EM GARRAFAS PET DE 500 ML. ATENDER AS CARACTERÍSTICAS COMUM DO PRODUTO COM RESPEITO AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COMO ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO E INTEGRAL, PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO, NÃO DEVE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUIJDADES, DEVERÂ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MÁLTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			PÓ, CORANTE NATURAL INS 120 (CARMIM).		1			
METALIZADA E LAMINADA, COM POLIETILENO ATÓXICO, FLEXÍVEL, DEVENDO ESTAR INTACTA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A 30 PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SUCO CONCENTRADO, SABOR DE CAJÚ, ACEROLA, MANGA, MARACUJÁ E GOIABA, EMBALADO EM GARRAFAS PET DE 500 ML. ATENDER AS CARACTERÍSTICAS COMUM DO PRODUTO COM RESPEITO AS CARACTERÍSTICAS COMUM DO PRODUTO COM RESPEITO AS CARACTERÍSTICAS COMPOSIÇÃO MÍNIMA: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO E INTEGRAL. PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇÜCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES, DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES O RGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE						Ì		
ATOXICO, FLEXIVEL, DEVENDO ESTAR INTACTA, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SUCO CONCENTRADO, SABOR DE CAJÚ, ACEROLA, MANGA, MARACUJÁ E GOIABA, EMBALADO EM GARRAFAS PET DE 500 ML. ATENDER AS CARACTERÍSTICAS COMUM DO PRODUTO COM RESPEITO AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COMO ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO E INTEGRAL. PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO, NÃO DEVE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇÜCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SULIDADES, DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, PRAZO DE VALIDADE. MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERA SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÂS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES O RGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE								
PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SUCO CONCENTRADO, SABOR DE CAJÚ, ACEROLA, MANGA, MARACUJÁ E GOIABA, EMBALADO EM GARRAFAS PET DE 500 ML. ATENDER AS CARACTERÍSTICAS COMUM DO PRODUTO COM RESPEITO AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COMO ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO E INTEGRAL PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇUCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES, DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA 31 DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			ATÓXICO, FLEXÍVEL, DEVENDO ESTAR INTACTA.					
30 PARTIR DÁ DATA DE ENTREGA. SUCO CONCENTRADO, SABOR DE CAJÚ, ACEROLA, MANGA, MARACUJÁ E GOIABA, EMBALADO EM GARRAFAS PET DE 500 ML. ATENDER AS CARACTERÍSTICAS COMUM DO PRODUTO COM RESPEITO AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COMO ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO E INTEGRAL PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES, DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, PRAZO DE VALIDADE; MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA 31 DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A					
SUCO CONCENTRADO, SABOR DE CAJÚ, ACEROLA, MANGA, MARACUJÁ E GOIABA, EMBALADO EM GARRAFAS PET DE 500 ML. ATENDER AS CARACTERÍSTICAS COMUM DO PRODUTO COM RESPEITO AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COMO ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO E INTEGRAL. PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES, DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA 31 DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE		30	PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	1750			
ACEROLA, MANGA, MARACUJÁ E GOIABA, EMBALADO EM GARRAFAS PET DE 500 ML. ATENDER AS CARACTERÍSTICAS COMUM DO PRODUTO COM RESPEITO AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COMO ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO E INTEGRAL. PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOCLICO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇÜCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES, DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTEGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÜCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE						 		
EMBALADO EM GARRAFAS PET DE 500 ML. ATENDER AS CARACTERÍSTICAS COMUM DO PRODUTO COM RESPEITO AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COMO ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO E INTEGRAL. PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES, DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA 31 DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LÍMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			ACEROLA, MANGA, MARACUJÁ E GOIABA.				1	
ATENDER AS CARACTERÍSTICAS COMUM DO PRODUTO COM RESPEITO AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COMO ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO E INTEGRAL. PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇÜCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES, DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA 31 DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE	İ		EMBALADO EM GARRAFAS PET DE 500 ML.					
ORGANOLÉPTICAS COMO ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO E INTEGRAL. PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LÍTROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES, DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA JATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			ATENDER AS CARACTERÍSTICAS COMUM DO				i	
SABOR E ODOR PRÓPRIOS. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO E INTEGRAL. PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇÜCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES, DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA 31 DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERA SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			PRODUTO COM RESPEITO AS CARACTERÍSTICAS	İ				
MÍNIMA: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO E INTEGRAL. PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES, DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			ORGANOLÉPTICAS COMO ASPECTO, COR,					
MÍNIMA: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO E INTEGRAL. PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES, DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE	1		SABOR E ODOR PRÓPRIOS COMPOSIÇÃO					
NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES, DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			MÍNIMA: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO E					
DEVE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES, DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA 31 DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			INTEGRAL. PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO,					
AÇÜCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES, DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA 31 DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO. NÃO					
AÇÜCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5 LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES, DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA 31 DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			DEVE CONTER GLÚTEN E NEM ADIÇÃO DE					
LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA, AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES, DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA 31 DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			AÇÜCAR. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5					
AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES, DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LÍMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			LITROS PARA CADA 500 ML DE SUCO. A					
DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE	İ		EMBALAGEM NÃO PODENDO ESTAR FURADA,					
DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			AMASSADA OU VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES,					
VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			DEVERÀ DECLARAR A MARCA, NOME E					
ORGÃO COMPETENTE. ACEITÁVEIS COMO CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA 31 DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE					
CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA 31 DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			VALIDADE, LOTE, NÚMERO DO REGISTRO NO		!			
DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA 31 DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE								
DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			CONSERVANTES: METABISSULFITO E BENZOATO					
BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			DE SODIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO. PRAZO					
BISCOITO SALGADO INTEGRAL — DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE								
FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE	3	31		GRF	76 <u>5</u> 0			
E LIMPAS, NÃO DEVEM ESTAR MAL ASSADOS OU COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE								
COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE								
ANORMAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE								1
ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE							_/	
GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			ANORMAIS, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO				/	
EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO,				/	
LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS: BICABORNATO DE AMÔNIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			GUKDUKA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÜCAR,			ľ		
AMONIO, BICABORNATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE		İ	EXIKATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE		į]		
MONOCÁLCICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE			LEILE, FERMENTOS QUIMICOS: BICABORNATO DE)	
			MONOCÁLCICO FOTABILIZANTE - FOTABILIZANTE					
32 SOUM. EIVIDALAGEIVI. DEVEIVI ESTAR PCT /3	-	ຸ		DOT	7.		1	
		, _	OOOA. LIVIDALAGEIVI. DEVENT ESTAR	PUI	73	1		





	Elioto intollion AE DE MA		l lear			
ĺ	ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA	1	1	1		
	PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ENVOLTOS POR					
						1
	EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE POLIETILENO					
	METALIZADO, ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADO,					
	CONTENDO 400G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO		ļ			i
	12 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE					
	ENTREGA.		1	}		
						ļ
	BISCOITO DOCE TIPO MARIA. CONSTITUÍDO DE			1		
1	FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E					
	ÁCIDO FÓLICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A				İ	
	LEGISLAÇÃO VIGENTE. O BISCOITO DEVERÁ SER					
	FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS					
	E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS,					1
	PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE	1				
	CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS		1			
	MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES					
	ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO					
	APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE		i			
	APRESENTAR QUEBRADIÇO, EMBALAGEM					
	PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS					
	LACRADOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLO					
					[
	SACO DE POLIETILENO ATÓXICA CONTENDO		-			
	400G DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE:		İ			
	MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE					
33	ENTREGA.	PCT	4350			
	BISCOITO MAISENA OU MARIA (SEM LACTOSE),	1 0 1	1000			
	DACOTE DE 1000 COM IDENTIFICAÇÃO DO			1		
	PACOTE DE 400G. COM IDENTIFICAÇÃO DO					
	PRODUTO, DOS INGREDIENTES, DESCRIÇÃO DA					
	AUSÊNCIA DE LACTOSE, INFORMAÇÕES	İ]			
	NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E			İ		
	INFORMAÇÕES DO MESMO. O BISCOITO DEVERÁ					
	SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS					
	SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS,		İ			
	PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE					
	CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS					
}	MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES					
	ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO					
	ADDECENTAD EVOCOCO DE DUDEZA E AISTE CO					
	APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE					
	APRESENTAR QUEBRADIÇO, EMBALAGEM				ĺ	
	PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS					
	LACRADOS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12				.	
34	MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	36			
	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER.	101	- 50			
	CONSTITUÍDO DE FARINHA DE TRIGO					
1	ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO.	'		İ		
	PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO			l		
	VIGENTE. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO			l	_/	ŀ
	A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS,					
	ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E				/	
	EM DEDECTO COTADO DE COMOCENTA SA			Λ	ļ	
	EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO,			(
	SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS,			_	\neg $ $	
1	QUEIMADOS E DE CARACTERES		1		1 1	
					χ .	
35	ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO	PCT	11600		\longrightarrow	′





	APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLO SACO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 400G DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. BISCOITO SABOR LEITE SEM RECHEIO, COM OS			
36	SEGUINTES INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VIT. B9), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, ACIDULANTES ÁCIDO LÁCTICO E AROMATIZANTE. VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 100G: 10G DE PROTEÍNA, 72G DE CARBOIDRATOS E 12,5G DE GORDURAS TOTAIS. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LÍQUIDO DE 200 A 500G, TENDO DUPLA EMBALAGEM E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE CAIXA DE PAPELÃO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.			
37	BISCOITO SALGADO: TIPO SALPET DE BOA QUALIDADE, INTEIROS, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO: MARCA, FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO, EMBALAGEM PRIMARIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS. EMBALADO EM PACOTE RESISTENTE DE PLÁSTICO DE 200G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	1750	
38	BISCOITO DOCE: TIPO "MARIA DE CHOCOLATE", PACOTE DE 400 GRAMAS (3 X 1), EMBALAGEM DE		4350	
			.000	



FIS. J58 AO
RUBRICA

	PREFEITURA MUNICIPAL DE MA	SSA	PE	RUE	BRICA
	POLIETILENO TRANSPARENTE, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO CARACTERÍSTICAS: O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE ÍNTEGRO, COM SABOR E ODOR AGRADÁVEL, APRESENTANDO BOM ESTADO FÍSICO E PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS ADEQUADAS. CONSTAR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.				
39	ALMONDEGA DE CARNE BOVINA ASSADA E CONGELADA – (PROCESSO DE CONGELAMENTO IQF): TENDO COMO COMPOSIÇÃO BÁSICA OS SEGUINTES ELEMENTOS: LEVEMENTE TEMPERADA COM ALHO E CEBOLA, CARNE BOVINA, ÁGUA, ESPECIARIAS, PROTEÍNA VEGETAL DE SOJA, FARINHA DE ROSCA, SAL, ESTABILIZANTE E ANTIOXIDANTE. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO (SACO PLÁSTICO IQF) CONTENDO 52 UNIDADES DE ALMÔNDEGAS COM 19 GRAMAS CADA UMA, PERFAZENDO UM TOTAL DE 02 (DOIS) KG, DEVENDO APRESENTAR-SE ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES, DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 12KG. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHA O PRODUTO E OU DETERIORAÇÃO. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA EM CAMINHÃO REFRIGERADO.		1640		
40	MINI ALMÔNDEGA COZIDA E CONGELADA DE BOVINO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPONENTES, INCLUINDO TIPOS E CÓDIGOS DE ADITIVOS, QUANDO UTILIZADOS: CARNE BOVINA, ÁGUA, GORDURA BOVINA, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, FARINHA DE ROSCA, AMIDO DE MANDIOCA, SAL, CEBOLA EM PÓ, PROTEÍNA DE SOJA CONCENTRADA, ALHO EM PÓ. ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO. CONTÉM GLÚTEN. LARGURA/UNIDADE: 3G. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE MULTICAMADAS, TERMOSSOLDADO, ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, COLORAÇÃO TRANSPARENTE, PERFEITAMENTE LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PESO LÍQUIDO: 02 KG. SECUNDÁRIA: DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM		1640		



SINO DE LICITADO POR PIS. 159 PO PRUBRICA

	PREFEITURA MUNICIPAL DE MA	55A	PE	RUBRICA	- /
	ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA, AMBAS ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, RESISTENTES A DANOS DURANTE O TRANSPORTE, IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. PESO LÍQUIDO: 12 KG VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA EM CAMINHÃO REFRIGERADO.				
41	CARNE BOVINA (CHARQUE) — DEVERÁ CONTER NA EMBALAGEM JERKED BEEF TRASEIRO. SEM MANCHA. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR AMARRONZADA E ODOR CARACTERÍSTICO. SALGADA, PRODUTO PREPARADO, COM SALMOURA, DESSECADA, DE CONSISTÊNCIA FIRME, ACONDICIONADA EM SACOS PLÁSTICO, HERMETICAMENTE FECHADOS COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO COM ASPECTO, COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES E PARASITAS, EMBALADA A VÁCUO, LACRADA E ROTULADA, INSPECIONADA PELO SIF, CONTENDO PROCEDÊNCIA E VALIDADE. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E REGISTRO NO SIF, ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO A VÁCUO COM 500G A 1KG DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		615		
42	SARDINHA - SARDINHA AO ÓLEO COMESTÍVEL, CONSERVADAS NO PRÓPRIO SUCO. EMBALADAS EM LATAS DE 250G A 1KG, COM SISTEMA ABRE FÁCIL, NÃO AMASSADAS, INVIOLADOS, LIVRES DE INSETOS, LARVAS, MICRORGANISMO OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO DE 12 UNIDADES. REGISTRO NO SIF. O PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE SOBRE A ROTULAGEM: RDC 360/359 DE 23/12/03 E 259 DE 20/09/02 - ANVISA, E RDC 123 DE 13/05/04 - ANVISA, E LEI N° 10.674/03. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E QUANTIDADE DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	340		
	PEITO DE FRANGO CONGELADO (SEM OSSO) FRANGO - CARNE DE FRANGO, PEITO, SEM PELE, SEM OSSO, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB RÍGIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE,				
43	TER TAMANHO UNIFORME. CONGELADOS A -	KG	5300		



SAO DE LICIARO AO RUBRICA

	PREFEITURA MUNICIPAL DE MAS	SSAF	PÊ	\	RUBR	ICA
	180C°, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PLÁSTICO, HERMETICAMENTE FECHADO, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIA DO PRODUTO: COR, SABOR, CHEIRO SEM MANCHAS E SACO PLÁSTICO SEM PERFURAÇÕES, ESPECIFICANDO DATA VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. EMBALAGEM PRIMÁRIA CONTENDO 1 KG DO PRODUTO. COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO PESO, TIPO DE CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E SIF. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA EM CAMINHÃO REFRIGERADO.					
44	CARNE BOVINA EM CUBOS: — TIPO MÚSCULO, CORTADA EM CUBOS, IN NATURA, CONGELADA, SEM GORDURA, SEM PELANCA, SEM SEBO. COM ASPECTO, COR E CHEIRO CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE Á VÁCUO OU BEM LACRADO, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG(UM QUILO). NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, NÚMERO DE REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO NO ATO DA ENTREGA DE ATÉ TRÊS MESES. O PRODUTO DEVE CHEGAR CONGELADO AO LOCAL DE ENTREGA.	KG	2650			
45	CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA CONGELADA – TIPO COXÃO MOLE, PATINHO OU FRALDINHA IN NATURA, CONGELADA, SEM GORDURA, SEM PELANCA, SEM SEBO. CARACTERÍSTICA: A CARNE DEVE SER DE BOA QUALIDADE, APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRES DE PARASITAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PLÁSTICO, SEM PERFURAÇÕES, DEVENDO ESTAR INTACTA, POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 01 KG. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ENTREGA DEVE SER		2050			



SS AO DE LICITAÇÃO PIS. 161 O RUBRICA

	PREFEITURA MUNICIPAL DE MA	JJAF		/ 1	RUBRIC.	A /
	FEITA EM CAMINHÃO REFRIGERADO. NO ATO DA		1			
	ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR					
	CONGELADO A -180C°.		ĺ			
	CANJICA DE MILHO (MILHO PARA MUGUNZÁ) -					
	BRANCA E/OU AMARELA, TIPO 01,				ļ	
1	DESPELICULADA. PRODUTO PROVENIENTE DE					
					-	
	GRÃOS SADIOS DE MILHO E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO NÃO DANIFICADOS POR					
	100110211111111111111111111111111111111					
	INSETOS OU FUNGOS. ROTULAGEM DE ACORDO					
	COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, VALIDADE MÍNIMA					
	DE 06 (SEIS) MESES. EMBALAGEM DEVE ESTAR					
	INTACTA, ACONDICIONADAS EM PACOTES DE					
	POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO,					
	RESISTENTE, NÃO VIOLADO, CAPACIDADE DE					
	500G A 1 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12					
46	MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	3625			
	CURAU DE MILHO - (PARA PREPARO DE CANJICA)					
	O PRODUTO DEVERÁ CONTER: AÇÚCAR, LEITE					
	EM PÓ, FARINHA DE MILHO PRÉ-GEL, AMIDO DE					
	MILHO, ÓLEO VEGETAL REFINADO, AROMA					
	NATURAL DE MILHO E CORANTE NATURAL					
	URUCUM. EMBALAGEM DE 200G A 1 KG, PRAZO					
	DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA					
47	DATA DE ENTREGA.	KG	3625			
44-4-	GELÉIA DE MOCOTÓ - EMBALAGEM PRIMÁRIA					
	CONTENDO 220 GRAMAS DO PRODUTO, TETRA			İ		
	PAK, NÃO DEVE ESTAR AMASSADA NEM FURADA					
	OU ESTUFADA, SABOR, MORANGO, UVA, TUTTI-			:	[
	FRUTTI E FRAMBOESA. PRAZO DE VALIDADE: ATÉ					
	6 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO 30					
	DIAS. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DA		:			
48	ENTREGA.	UND	1750			
	TAPIOCA GRANULADA- TIPO 1, TEXTURA MÉDIA.	- · · - -				
	EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE		}			
	POLIETILENO ATÓXICO, LEITOSO OU					
	TRANSPARENTE, CONTENDO DE 500G A 1000G					
	DO PRODUTO, DEVE ESTAR INTACTA, LIVRE DE	1				
	SUJIDADE, UMIDADE, PARASITAS, LARVAS E					
	BOLORES, NÃO FURADAS, ESTUFADAS OU					
	VIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE,					
	INSETOS. MICRORGANISMOS OU OUTRAS					
	IMPUREZAS. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E					
	SABOR PRÓPRIOS. EMBALAGEM CONTENDO					
	PROCEDÊNCIA E VALIDADE. ROTULAGEM DE	1				
	ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO					
	DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA		4350		,	
49	DATA DE ENTREGA.	KG	4350	/		
	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA - SABOR			/		
	CARNE, PACOTES COM PESO LÍQUIDO DE 400G			. []		
	CADA, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO					
	TRANSPARENTE, CONTENDO DATA DE VALIDADE			1		
	NO MÍNIMO DE 120 DIAS. INGREDIENTES:		3075			
50	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA E CORANTE	1701	3075			<i>I</i>
					1	





DE CARAMELO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.

VALOR GLOBAL: R\$()
Declaramos que assumimos inteira responsabilidade pela entrega dos produtos, e que serão executados conforme exigência editalícia e contratual, e que serão iniciados a partida data de recebimento da Ordem de Compra.
Declaramos informando que é de nossa inteira responsabilidade, o fornecimento do produtos com a qualidade físico-química e sanitária requeridas.
Declaramos que faremos constar a rotulagem nas embalagens dos produtos, conforme determina a legislação em vigor e as especificações técnicas do produto.
PROPONENTE: ENDEREÇO: CNPJ/CPF N°: VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias.
Nome do Representante Legal CPF nº



ESTADO DO CEARÁ PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSAPÊ ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO



Modelo nº 01 (Juntar com os documentos apresentados para Habilitação)

DECLARAÇÃO

(NOME E QUALIFICAÇÃO DO(A) PROPONENTE), DECLARA, para os devidos fins que, em cumprimento ao estabelecido na Lei Federal nº 9.854, de 27/10/1999, publicada no DOU de 28/10/1999, e ao inciso XXXIII, do artigo 7º, da Constituição Federal, não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem emprega menores de 16 (dezesseis) anos em trabalho algum, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

Pelo que, por ser a EXPRESSÃO da verdade, firma a presente declaração, sob as penas da Lei.

Local e data	
Nome do representante Legal	
CPF N°	

ANEXO III – A DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Modelo nº 02 (Juntar com os documentos apresentados para credenciamento)

DECLARAÇÃO

(NOME E QUALIFICAÇÃO DO(A) PROPONENTE), DECLARA, para os devidos fins e sob as penas da Lei, que atende a todas as exigências requeridas para habilitação no Pregão Presencial nº 2018.01.22.001, cujo objeto é o Aquisição de Gêneros Alimentícios destinados a Alimentação Escolar dos alunos da rede pública municipal, junto a Secretaria de Educação do Município de Massapê/CE e que se submete, de pleno acordo, a todos os termos e condições previstas no instrumento convocatório.

Local e data
Nome do representante Legal CPF Nº





CONTINUAÇÃO DO ANEXO III - FL. 02 MODELOS DE DECLRAÇÃO

MODELO Nº 03 (Juntar com os documentos apresentados para credenciamento)

DECLARAÇÃO

(NOME E QUALIFICAÇÃO DO(A) PROPONENTE), DECLARA, para os devidos fins e sob as penas da Lei, que está inscrita na Receita Federal, na condição de (citar se: Micro Empresa-ME ou Empresa de Pequeno Porte-EPP).

	Local e data
na na na na na na na na na na na na	Nome do representante Legal





ESTADO DO CEARÁ PREFEITURA MUNICIPAL DE MASSAPÊ ANEXO IV - MODELO DE PROCURAÇÃO



DD	\sim	ID A	$\sim M \sim$
PK	UUL	JKA	ÇÃO
			3

OUTORGANTE: Nome e qualificação.

OUTORGADO: Nome e qualificação.

PODERES: Pleno e gerais poderes para representar a OUTORGANTE, junto à Prefeitura Municipal de Massapê, no processo de Pregão Presencial nº 2018.01.22.001, podendo o mesmo, assinar propostas, atas, entregar no pregão os envelopes de habilitação e proposta de preços, assinar toda a documentação necessária, como também formular ofertas e lances verbais de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da OUTORGANTE e tudo o mais que se fizer necessário ao fiel cumprimento deste mandato.

Local e data	ì
 4 H	
Nome do representa	nte Legal
CPF Nº	-





ANEXO V – MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº	
	TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI FAZEM O MUNICÍPIO DE MASSAPÊ, ATRAVÉS DA COM PARA O FIM QUE A SEGUIR SE DECLARA:
Massapê/CE, inscrito no CNPJ/M pelo Ordenador de Despesas da _ Furtado, doravante denominado, com bairro, em, represent, ao fim assinad com o Edital de Pregão Presenc conformidade com o que preceitu suas alterações posteriores, a	yés da, pessoa jurídica sede na Rua Major José Paulino, 191 - Centro - F sob o nº,, neste ato representado, Sra. Tamillys de Souza de CONTRATANTE e, do outro lado, a empresa endereço na Rua, Nº,, Estado do, inscrita no CNPJ sob o nº ada por, CPF nº do, doravante denominada de CONTRATADA, de acordo ial nº 2018.01.22.001, Processo nº 2018.01.22.001, em la a Lei Federal nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e Lei Federal nº 10.520/02, de 17 de julho de 2002, es suas normas e às cláusulas e condições a seguir
Federal Nº 8.666/93 e suas a 17/07/2002, devidamente hor	dalidade Pregão Presencial, em conformidade com a Lei lterações posteriores, a Lei Federal nº 10.520, de nologado pelo Ordenador(a) de Despesas da do Município de Massapê/CE.
CLAÚSULA SEGUNDA - DO OB	JETO
a Alimentação Escolar dos alui	bjetoo Aquisição de Gêneros Alimentícios destinados nos da rede pública municipal, junto a Secretaria de ssapê/CE, conforme especificação contida no Anexo I,
CLAÚSULA TERCEIRA - DO VA	LOR
3.1-A CONTRATANTE pagará a contrato o valor global de R\$ em anexo.	o(à) CONTRATADO(A) pela execução do objeto deste (), conforme planilha
CLAÚSULA QUARTA - DAS OBI	RIGAÇÕES DA CONTRATANTE





- 4.1- O(A) CONTRATANTE se obriga a proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do Termo Contratual, consoante estabelece a Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
- 4.2- Fiscalizar e acompanhar a entrega do objeto contratual:
- 4.3- Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a entrega do objeto contratual, diligenciando nos casos que exigirem providências corretivas;
- 4.4- Providenciar os pagamentos à CONTRATADA, à vista das Notas Fiscais /Faturas devidamente atestadas pela _______, conforme o acordado.

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 5.1-Entregar o objeto do Contrato, no almoxarifado no município de Massapê, de conformidade com as condições e prazos estabelecidos no Edital, no Termo Contratual e na proposta vencedora do certame, no prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir do recebimento da Ordem de Compra, a partir de sua assinatura até 31 de dezembro de 2018, podendo ser prorrogado nos termos da Lei nº 8.666/93 e suas alterações:
- 5.2-Manter durante toda a duração do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de HABILITAÇÃO e qualificação exigidas na licitação;
- 5.3-Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE, arcando com eventuais prejuízos causados à CONTRATANTE e/ou terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida por seus empregados e/ou prepostos envolvidos na entrega do objeto contratual;
- 5.4-Os pedidos de prorrogação de prazo de entrega serão dirigidos à Comissão de Licitação, até 05(cinco) dias corridos, antes da data do término do prazo de entrega, explicitadas as razões e devidamente fundamentadas;
- 5.5-Os atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito, desde que notificado o prazo de 48 (quarenta e oito) horas e aceito pela ______, não serão considerados como inadimplemento contratual.

CLÁUSULA SEXTA – DO PRAZO DO CONTRATO E DO RECEBIMENTO DO OBJETO

- 6.1-O contrato terá o prazo de vigência a partir de sua assinatura até 31 de dezembro de 2018, podendo ser prorrogado nos casos e formas previstos na Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.
- 6.2-O objeto da licitação será recebido pelo liquidante da _______, mediante a apresentação dos respectivos recibos (em duas vias), fatura e nota fiscal, nos termos do Edital.

CLAÚSULA SÉTIMA -DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

7.1- Os pagamentos serão realizados mediante a apresentação da Nota Fiscal e Fatura correspondente. A Fatura deverá ser aprovada, obrigatoriamente, pela do Município de Massapê, que atestará a entrega do objeto licitado;





7.2- Caso a fatura seja aprovada pela, o pagamento será efetuado até o 30º (trigésimo) dia após o protocolo da Fatura pela Contratada
CLAÚSULA OITAVA - DA FONTE DE RECURSOS
8.1- As despesas decorrentes da contratação correrão por conta, dos recursos oriundos do Tesouro Municipal, sob a dotação orçamentária nº, elemento de despesa, elemento de
CLAÚSULA NONA - DO REAJUSTAMENTO DE PREÇO
9.1-Os preços são firmes e irreajustáveis;
CLAÚSULA DÉCIMA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS
10.1-A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões no quantitativo do objeto contratado, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato, conforme o disposto no § 1º, art. 65, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.
CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA - DAS SANÇÕES
11.1-O licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas no edital e no termo de contrato e das demais cominações legais.
11.2- A Contratada ficará, ainda, sujeita às seguintes penalidades, em caso de inexecução total ou parcial do contrato, erro de execução, execução imperfeita, mora de execução, inadimplemento contratual ou não veracidade das informações prestadas, garantida a prévia defesa:
I - Advertência, sanção de que trata o inciso I do art. 87, da Lei n.º 8.666/93, poderá ser aplicada nos seguintes casos:
a) descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas na licitação;
b) outras ocorrências que possam acarretar transtornos ao desenvolvimento das atividades do(a) CONTRATANTE, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave.
II - Multas (que poderão ser recolhidas em qualquer agência integrante da Rede Arrecadadora de Receitas Municipais, por meio de Documento de Arrecadação Municipal—DAM, a ser preenchido de acordo com instruções fornecidas pela Contratante):
a) de 1,0% (um por cento) sobre o valor total do contrato, por dia de atraso na entrega dos produtos ou indisponibilidade dos mesmos, limitada a 10% (dez por cento) do mesmo valor;





- b) de **2,0**% (dois por cento) sobre o valor total do contrato, por infração a qualquer cláusula ou condição contratual, não especificada nas demais alíneas deste inciso, aplicada em dobro na reincidência;
- c) de **5,0**% (cinco por cento) do valor total do contrato, pela recusa em substituir qualquer produto rejeitado, caracterizando-se a recusa, caso a substituição não se efetive nos 05 (cinco) dias que se seguirem à data da comunicação formal da rejeição;
- III Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município de Massapê, por prazo não superior a 05 (cinco) anos;
- IV Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade, depois do ressarcimento à Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.7
- 11.3 No processo de aplicação de penalidades é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, garantida nos prazos de 05 (cinco) dias úteis para as sanções previstas nos incisos I, II e III do item 11.2 supra e 10 (dez) dias corridos para a sanção prevista no inciso IV do mesmo item.
- 11.4 O valor da multa aplicada deverá ser recolhido ao Tesouro Municipal no prazo de 05 (cinco) dias a contar da notificação ou decisão do recurso. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que a Contratada fizer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da Contratada, o valor devido será cobrado administrativamente ou inscrito como Dívida Ativa do Município e cobrado mediante processo de execução fiscal, com os encargos correspondentes.
- 11.5- As sanções previstas nos **incisos III e IV do item 11.2**supra, poderão ser aplicadas às empresas que, em razão do contrato objeto desta licitação:
- a) praticarem atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação;
- b) demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração Pública, em virtude de atos ilícitos praticados;
- c) sofrerem condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos.
- 11.6- As sanções previstas nos **incisos I, III e IV do item 11.2** supra poderão ser aplicadas juntamente com a do **inciso II** do mesmo item, facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.
- 11.7- A licitante adjudicatária que se recusar, injustificadamente, em firmar o Contrato dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis a contar da notificação que lhe será encaminhada, estará sujeita à multa de **5**,0% (cinco por cento) do valor total adjudicado, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis, por caracterizar descumprimento total da obrigação assumida.
- 11.8- As sanções previstas no **item 11.7** supra não se aplicam às demais licitantes que, apesar de não vencedoras, venham a ser convocadas para celebrarem o Termo de Contrato, de acordo com este edital, e no prazo de 48 (quarenta e oito) horas comunicarem





seu desinteresse.

CLÁUSULA DÉCIMA-SEGUNDA - DA RESCISÃO

- 12.1-A rescisão contratual poderá ser:
- a) Determinada por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII do art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93;
- b) Amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo licitatório, desde que haja conveniência da Administração;
- 12.2-Em caso de rescisão prevista nos incisos XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/93, sem que haja culpa do CONTRATADO, será esta ressarcida dos prejuízos regulamentares comprovados, quando os houver sofrido;
- 12.3-A rescisão contratual de que trata o inciso I do art. 78 acarreta as conseqüências previstas no art. 80, incisos I a IV, ambos da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA-TERCEIRA - DAS DISPOSICOES FINAIS

- 13.1- Declaram as partes que este Contrato corresponde à manifestação final, completa e exclusiva, do acordo entre elas celebrado;
- 13.2- Obrigação da Contratada de manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUARTA - DO FORO

14.1-Fica eleito o foro da Comarca de Massapê, para conhecimento das questões relacionadas com o presente Contrato que não forem resolvidos pelos meios administrativos.

E, assim, inteiramente acordados nas cláusulas e condições retro-estipuladas, as partes contratantes assinam o presente instrumento, em duas vias, para que surtam seus jurídicos e legais efeitos.

Nome do Ordenador Ordenador(a) de Despesas da	Nome do Representante da Empresa Nome da Empresa
CONTRATANTE	CONTRATADA
TESTEMUNHAS:	
1	2/
Nome: CPF:	Nome: