

PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

Rua Siqueira Campos, nº S-64 – Cx Postal 33 - CEP 17.280-000 – Pederneiras-SP
Fone: (14) 3283 9570 – Fax: (14) 3284 1764 – e-mail: compras@pederneiras.sp.gov.br

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET

CHAMADA PÚBLICA N.º 04/2011
PROCESSO Nº 188/2011

Denominação: _____	
CNPJnº: _____	
Endereço: _____	
e-mail: _____	
Cidade: _____	Estado: _____
	Fax _____
Telefone: _____	
Obtivemos, através do acesso à página www.pederneiras.sp.gov.br , nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.	
Local: _____, _____ de _____ de 2011	
_____ Assinatura	

Senhor Licitante,

Visando à comunicação futura entre esta Prefeitura e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetê-lo ao Departamento de Compras, por meio do fax (14) 3284-1764 ou do e-mail compras@pederneiras.sp.gov.br.

A não remessa do recibo exime a Prefeitura Municipal de Pederneiras da responsabilidade da comunicação, por meio de fax ou e-mail, de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

Maiores informações através do telefone (14) 3283 9576, com o responsável pelas licitações.

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 04/2011

Processo nº 188/2011

Chamada Pública nº 04/2011 para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar com dispensa de licitação, Lei nº 11.947, de 16/07/2009, Resolução nº 38 do FNDE, de 16/07/2009.

O Município de Pederneiras/SP, com sede à Rua Siqueira Campos, nº S-64 - centro, inscrita no CNPJ sob o nº 46.189.718/0001-79, representado neste ato pela Prefeita Municipal, Ivana Maria Bertolini Camarinha, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto na Lei nº. 11.947/2009 e Resolução/FNDE/CD nº. 038/2009, comunica aos interessados que está procedendo CHAMADA PÚBLICA para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar. Os Grupos Formais/Informais deverão apresentar os envelopes contendo a documentação para habilitação e o Projeto de Venda **até o dia 20/10/2011, às 14:00 horas**, no Setor de Protocolo da Prefeitura Municipal de Pederneiras, sendo que a abertura dos referidos envelopes ocorrerá no mesmo dia às 14:30 hs.

1. DO OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a de aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

Item	Quantidade	Unidade	Descrição
01	1.500	kg	alimento achocolatado em pó obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, leite em pó e/ou soro, extrato de malte, açúcar e sal, constituído de pó fino e homogêneo isento de soja ou farinha, sujidade e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3% em peso, acondicionado em lata ou pote pesando 400 g a 800 g, validade mínima de 08 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-82 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, técnico responsável e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação.

02	400	kg	<p>alho processado, branco, embalado em balde de plástico, com validade mínima de 3 meses, pesando de 400 g a 1 kg, acondicionado para transporte em caixa de papelão reforçado, apresentação: puro alho, isento de sal e temperos, amassado (triturado), com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, qualidade pastoso e intacto, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução ANVS nº23, de 15/03/2000, Port.259/02 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação</p>
03	2.500	kg	<p>almôndega de carne bovina moída, constituição proteína vegetal, farinha de rosca, condimentos e sem pimenta, ausência de fragmentos de ossos, peles, cartilagens, intestinos, nervos, pesando aproximadamente 25 g por unidade, congelada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas, com validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega, embalada em camadas interfolhadas, acondicionada em caixa de papelão reforçada resistente a impactos e condições de estocagem, rótulo contendo data de fabricação/validade/peso/carimbo do SIF e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto 12.486 de 20/10/78) e (MA 2244/97) e Instrução Normativa Nº 20 31/07/2000 - MAPA. Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A. / SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação</p>

04	1.500	kg	<p>biscoito com sal, tipo cream cracker, composição básica farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido, sal, extrato de malte, açúcar invertido, açúcar, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio e acidulante ácido láctico. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem flow pack de 400 gramas em caixas de papelão reforçado com 24 pacotes de 400 gramas, com validade mínima 6 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com NTA-48 (Decreto 12.486/78). Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação</p>
05	100	kg	<p>biscoito salgado, tipo aperitivo, integral, composto de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha ou farelo de trigo integral, gordura vegetal, açúcar, sal, açúcar invertido, fermentos químicos e outras substâncias permitidas. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem individual em filme flexível contendo de 25 a 30 gramas e embalagem externa em filme flexível pesando de 150 a 170 gramas, embalagem secundária em caixas de papelão reforçado, com validade mínima 5 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 263 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original de 150 a 170 gramas para teste de degustação</p>

06	300	kg	<p>biscoito salgado, tipo aperitivo, original, composto de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, açúcar invertido, fermentos químicos e outras substâncias permitidas. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem individual em filme flexível contendo de 25 a 30 gramas e embalagem externa em filme flexível pesando de 150 a 170 gramas, embalagem secundária em caixas de papelão reforçado, com validade mínima 5 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 263 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). biscoito salgado, tipo aperitivo, original, composto de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, açúcar invertido, fermentos químicos e outras substâncias permitidas. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem individual em filme flexível contendo de 25 a 30 gramas e embalagem externa em filme flexível pesando de 150 a 170 gramas, embalagem secundária em caixas de papelão reforçado, com validade mínima 5 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 263 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original de 150 a 170 gramas para teste de degustação</p>
07	200	kg	<p>biscoito salgado, tipo aperitivo, pizza, composto de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, açúcar invertido, fermentos químicos e outras substâncias permitidas. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem individual em filme flexível contendo de 25 a 30 gramas e embalagem externa em filme flexível pesando de 150 a 170 gramas, embalagem secundária em caixas de papelão reforçado, com validade mínima 5 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 263 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original de 150 a 170 gramas para teste de degustação</p>

08	200	kg	<p>biscoito salgado, tipo aperitivo, presunto, composto de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, açúcar invertido, fermentos químicos e outras substâncias permitidas. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem individual em filme flexível contendo de 25 a 30 gramas e embalagem externa em filme flexível pesando de 150 a 170 gramas, embalagem secundária em caixas de papelão reforçado, com validade mínima 5 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 263 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original de 150 a 170 gramas para teste de degustação</p>
09	200	kg	<p>biscoito salgado, tipo aperitivo, queijo, composto de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, açúcar invertido, fermentos químicos e outras substâncias permitidas. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem individual em filme flexível contendo de 25 a 30 gramas e embalagem externa em filme flexível pesando de 150 a 170 gramas, embalagem secundária em caixas de papelão reforçado, com validade mínima 5 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 263 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original de 150 a 170 gramas para teste de degustação</p>

10	500	kg	<p>biscoito doce sem recheio amanteigado, sabor amanteigado, composição básica farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, soro de leite em pó, ovo integral desidratado, sal, manteiga, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem flow pack de 400 gramas em caixas de papelão reforçado com 24 pacotes de 400 gramas, com validade mínima 6 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com NTA-48 (Decreto 12.486/78). Conter na embalagem: registro do fabricante no M.S., marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, técnico responsável e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação</p>
11	700	kg	<p>biscoito doce sem recheio amanteigado, sabor aveia e mel, composição básica farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, flocos de aveia, extrato de malte, mel, farelo de trigo, soro de leite em pó, sal, manteiga, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem flow pack de 400 gramas em caixas de papelão reforçado com 24 pacotes de 400 gramas, com validade mínima 6 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com NTA-48 (Decreto 12.486/78). Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação</p>

12	1.100	kg	<p>biscoito doce sem recheio amanteigado, sabor chocolate, composição básica farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, açúcar invertido, ovo integral desidratado, sal, manteiga, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem flow pack de 400 gramas em caixas de papelão reforçado com 24 pacotes de 400 gramas, com validade mínima 6 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com NTA-48 (Decreto 12.486/78). Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação</p>
13	700	kg	<p>biscoito doce sem recheio amanteigado, sabor coco, composição básica farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, coco ralado, açúcar invertido, soro de leite em pó, ovo integral desidratado, sal, manteiga, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem flow pack de 400 gramas em caixas de papelão reforçado com 24 pacotes de 400 gramas, com validade mínima 6 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com NTA-48 (Decreto 12.486/78). Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação</p>

14	800	kg	<p>biscoito doce sem recheio amanteigado, sabor leite, composição básica farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, soro de leite em pó, ovo integral desidratado, sal, manteiga, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem flow pack de 400 gramas em caixas de papelão reforçado com 24 pacotes de 400 gramas, com validade mínima 6 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com NTA-48 (Decreto 12.486/78). Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação</p>
15	700	kg	<p>biscoito doce sem recheio amanteigado, sabor nata, composição básica farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, soro de leite em pó, ovo integral desidratado, sal, manteiga, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem flow pack de 400 gramas em caixas de papelão reforçado com 24 pacotes de 400 gramas, com validade mínima 6 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com NTA-48 (Decreto 12.486/78). Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação</p>

16	900	kg	<p>biscoito doce sem recheio, sabor maisena, composição básica farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem flow pack de 400 gramas em caixas de papelão reforçado com 24 pacotes de 400 gramas, com validade mínima 6 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com NTA-48 (Decreto 12.486/78). Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação</p>
17	3.500	kg	<p>carne suína, pernil traseiro, em peças inteiras, congelado, desossado, sem couro, embalado a vácuo, deverá apresentar no máximo 10% de aponevroses e gordura, com cor, cheiro e sabor próprios, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega, acondicionada em embalagens primárias de plástico atóxico, próprias para alimentos, devidamente seladas, sem fechos, pesando aproximadamente 10 kg, embalada em caixas de papelão devidamente fechada, rotulada, com marca, data fabricação, validade, lote, carimbo inspeção impressos e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12.486/78 Portaria CVS-06 de 10/03/99). Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras de pelo menos 01 kg cada, em embalagem original para teste de degustação</p>
18	2.400	kg	<p>doce de leite, tipo simples, em pasta, composto de leite e açúcar, acondicionado em potes de 400 g a 01 kg, com validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega, embalado em caixa de papelão reforçado, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-56 (Decreto 12.486 de 20/10/78) Portaria MA 354 de 04/09/97. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação</p>

19	1.800	kg	doce em pasta, tipo goiabada cremosa , obtido das partes comestíveis desintegrada de vegetal com açúcar, com ou sem adição de água, contendo pectina ajustador de PH e outros ingredientes permitidos a sua composição, com consistência cremosa, isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em potes de 550 g a 01 kg . Embalado em caixa de papelão reforçado pesando 6,6 kg, com validade de 10 meses a partir da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-28 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação
20	400	kg	ervilha verde em conserva , simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, acondicionada em lata com 2 kg, sendo considerado como peso líquido o produto drenado com validade mínima de 16 meses a partir da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-31 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação
21	2.000	kg	extrato de tomate, 850 gramas , devendo conter no mínimo em sua composição: tomate, sal e açúcar. Contendo no mínimo em cada porção de 30 gramas: valor calórico 20 kcal, carboidratos 4,2 gramas, proteínas 0,9 gramas, gorduras totais 0 gramas, gorduras saturadas 0 gramas, gorduras trans 0 gramas, fibra alimentar 0,9 gramas, sódio 130 mg, não contem gluten, com validade mínima de 14 meses a partir da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-32 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação

22	7.200	kg	feijão carioca, tipo 1 , novo, constituído de grãos inteiros e sãos com teor de umidade máxima de 15%, isento de materiais terrosos, sujidades e misturas de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico de 1 kg, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a (Portaria MA-161 de 24/07/87). Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação.
23	400	kg	flocos de milho açucarados , obtido a partir de grãos de milho cozidos, secos, laminados e tostados, adicionados de açúcar; extrato de malte, admitindo adição de mel, e sem corantes artificiais, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima 6 meses a contar da entrega, acondicionado em saco de polietileno atóxico, pesando 02 kg, embalado em caixa de papelão reforçado, fechada, pesando 10 kg e suas condições deverão estar de acordo com a Port.451 e 540/97-sns/ms e portaria 263 de 22 de setembro de 2005. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação.
24	600	kg	flocos de milho açucarados esféricos sabor chocolate , obtido a partir do processo de cozimento, extrusão e secagem, flocos esféricos de milho com chocolate, composto da mistura de farinha de trigo, amido de milho, cacau, açúcar e outras substâncias permitidas por legislação, sem adição de corantes artificiais, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima de 6 meses a contar da entrega, acondicionado em saco de polietileno atóxico, pesando 02 kg, embalado em caixa de papelão reforçado, fechada, pesando 10 kg e suas condições deverão estar de acordo com a Port.451 e 540/97-sns/ms e portaria 263 de 22 de setembro de 2005. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação.

25	6.000	kg	frango, coxa e sobre-coxa , semi-processada, congelada, sem tempero , com validade de 12 meses, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico, polietileno, atóxico, pacotes pesando entre 500 g a 2 kg e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e (Portaria 210 de 10/11/98). Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação.
26	2.500	kg	frango, coxa e sobrecoxa, sem osso e com pele , congelado, sem adição de água, sal e temperos de acordo com a NTA-3): Máximo permitido de 8% de acúmulo de líquido, limpo, com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78)e(MA– 2244/97). Apresentar duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues, devidamente rotuladas e identificadas para testes de degustação
27	9.000	kg	frango, peito sem pele e sem osso , semi-processado, congelado, sem tempero , com validade de 12 meses, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico, polietileno, atóxico, pacotes pesando entre 500 g a 2 kg e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e (Portaria 210 de 10/11/98). Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação

28	1.000	kg	<p>lingüiça, defumada, calabresa, sem pimenta, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno, com validade mínima de 02 meses a contar da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Fornecer duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues, devidamente rotuladas e identificadas para testes de degustação</p>
29	4.000	kg	<p>lingüiça, pura de carne suína, não toscana, sem pimenta, preparada com carne pernil e condimentos com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno devidamente fechado, pesando entre 2 a 5 kg, com validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-05 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A. / SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Fornecer duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues, devidamente rotuladas e identificadas para testes de degustação</p>

30	3.500	kg	<p>margarina cremosa, constituída de óleos vegetais líquidos hidrogenados, água, com sal (1,3%) com no mínimo 65% de lipídeos, leite em pó desnatado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, aroma idêntico ou natural de manteiga, vitamina A 15.000 UI por kg, estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322) acondicionados em potes de plástico atóxico de 500 g, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-50 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Livre de Gorduras Trans. Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação</p>
31	400	kg	<p>massa alimentícia tipo argolinha, seca, cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo, massa de sêmola (sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais cúrcuma e urucum), isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em pacotes de 500 g, de plástico transparente atóxico com validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o (Decreto 3.029 de 16/04/99) e (Portaria 593 de 25/08/2000), ANVISA. Após a cocção a textura deverá manter-se al dente conforme instruções embalagem. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação</p>

32	400	kg	<p>massa alimentícia tipo ave maria, seca, cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo, massa de sêmola (sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais cúrcuma e urucum), isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em pacotes de 500 g, de plástico transparente atóxico com validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o (Decreto 3.029 de 16/04/99) e (Portaria 593 de 25/08/2000), ANVISA. Após a cocção a textura deverá manter-se al dente conforme instruções embalagem. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação</p>
33	400	kg	<p>massa alimentícia tipo conchinha, seca, cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo, massa de sêmola (sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais cúrcuma e urucum), isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em pacotes de 500 g, de plástico transparente atóxico com validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o (Decreto 3.029 de 16/04/99) e (Portaria 593 de 25/08/2000), ANVISA. Após a cocção a textura deverá manter-se al dente conforme instruções embalagem. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação</p>

34	3.000	kg	<p>massa alimentícia tipo espagete, seca, cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo, massa de sêmola (sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais cúrcuma e urucum), isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em pacotes 500 g, de plástico transparente atóxico com validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o (Decreto 3.029 de 16/04/99) e (Portaria 593 de 25/08/2000), ANVISA. Após a cocção a textura deverá manter-se al dente conforme instruções embalagem. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação</p>
35	1.000	kg	<p>massa alimentícia tipo espiral/caracolino, seca, cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo, massa de sêmola (sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais cúrcuma e urucum), isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em pacotes de 500 g, de plástico transparente atóxico com validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o (Decreto 3.029 de 16/04/99) e (Portaria 593 de 25/08/2000), ANVISA. Após a cocção a textura deverá manter-se al dente conforme instruções embalagem. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação</p>

36	2.000	kg	<p>massa alimentícia tipo parafuso, seca, cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo, massa de sêmola (sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais cúrcuma e urucum), isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em pacotes de 500 g, de plástico transparente atoxico com validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o (Decreto 3.029 de 16/04/99) e (Portaria 593 de 25/08/2000), ANVISA. Após a cocção a textura deverá manter-se al dente conforme instruções embalagem. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação</p>
37	500	kg	<p>milho verde em conserva, simples, grãos inteiros, imerso em líquido, tamanho e coloração uniformes, NÃO TRANSGÊNICO, acondicionado em latas de 2 kg, devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado, com validade mínima de 16 meses a partir da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-31 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). No ato da entrega o fornecedor deverá apresentar o certificado para produto NÃO TRANSGÊNICO. Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação</p>

38	13.000	kg	<p>mini bolo com recheio sabor morango. Massa: açúcar, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, ovo, açúcar invertido, farinha de soja, sal, emulsificante goma xantana, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, conservador propionato de cálcio, aromatizante. Recheio: açúcar, polpa de morango, amido modificado, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio, aromatizante, corante artificial ponceau 4R. CONTÉM GLÚTEN. Elaborado em equipamentos onde se processam produtos com derivados do leite. Validade 30 dias contados a partir da data de entrega, respeitando os cuidados de conservação, armazenamento e transporte. Embalagem: Flowpack BOPP transparente + BOOP perolado, pacote com 80 gramas com duas unidades por pacote de 40 gramas cada. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação</p>
39	13.000	kg	<p>mini bolo com recheio sabor chocolate. Massa: açúcar, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, ovo, açúcar invertido, farinha de soja, sal, emulsificante goma xantana, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, conservador propionato de cálcio, aromatizante. Recheio: açúcar, água, glicose, doce de leite, amido modificado, leite condensado, cacau em pó, sal, conservador sorbato de potássio, corante inorgânico dióxido de titânio e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN. Elaborado em equipamentos onde se processam produtos com derivados do leite. Validade 30 dias contados a partir da data de entrega, respeitando os cuidados de conservação, armazenamento e transporte. Embalagem: Flowpack BOPP transparente + BOOP perolado, pacote com 80 gramas com duas unidades por pacote de 40 gramas cada. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação</p>

40	240	kg	mistura em pó para preparo de bebida láctea sabor aveia e frutas (no mínimo dois tipos de frutas) , enriquecida com vitaminas e minerais, sem adição de soro, soja e seus derivados em sua composição. Rendimento mínimo de 23 porções de 200 ml por kg. Deverá ser de fácil preparo por dissolução em água com cheiro, cor, aspecto e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, embalado em saco de polietileno atóxico resistente, com laudo comprovado TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água). Acondicionado em caixa de papelão reforçada, lacrada e rotulada com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação
41	240	kg	mistura em pó para preparo de bebida láctea sabor café com leite , enriquecida com vitaminas e minerais, sem adição de soro, soja e seus derivados em sua composição. Rendimento mínimo de 23 porções de 200 ml por kg. Deverá ser de fácil preparo por dissolução em água com cheiro, cor, aspecto e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, embalado em saco de polietileno atóxico resistente, com laudo comprovado TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água). Acondicionado em caixa de papelão reforçada, lacrada e rotulada com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação
42	420	kg	mistura em pó para preparo de bebida láctea sabor chocolate , enriquecida com vitaminas e minerais, sem adição de soro, soja e seus derivados em sua composição. Rendimento mínimo de 23 porções de 200 ml por kg. Deverá ser de fácil preparo por dissolução em água com cheiro, cor, aspecto e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, embalado em saco de polietileno atóxico resistente, com laudo comprovado TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água). Acondicionado em caixa de papelão reforçada, lacrada e rotulada com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação.

43	420	kg	mistura em pó para preparo de bebida láctea sabor morango , enriquecida com vitaminas e minerais, sem adição de soro, soja e seus derivados em sua composição. Rendimento mínimo de 23 porções de 200 ml por kg. Deverá ser de fácil preparo por dissolução em água com cheiro, cor, aspecto e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, embalado em saco de polietileno atóxico resistente, com laudo comprovado TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água). Acondicionado em caixa de papelão reforçada, lacrada e rotulada com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação.
44	2.000	kg	molho de tomate refogado , (não peneirado), produto preparado com frutas maduras e sãs, acrescidos de condimentos e especiarias, sal, açúcar, cebola, óleo vegetal, sem pimenta , amido de milho, glutamato monossódico e outros ingredientes permitidos, isento de sujidades, parasitas, larvas e fermentações, livre de defeitos de processamento, acondicionado em sachês contendo 2 kg a 4,1 kg, embalado em caixa de papelão reforçado, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 31 / 32 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação
45	1.500	kg	pescado filé de tilápia , in natura, sem adição de sal e temperos, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, sem espinhas e sem pele/couro, congelado, pesando de 120 a 150 gramas, inteiro com corte em "V". Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, embalado em caixa de papelão reforçada com rótulo, carimbo de inspeção, data de fabricação, prazo de validade e número de lote. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-09 (Dec. 12486/78). Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação.

46	400	kg	<p>polpa de fruta, sabor abacaxi, sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, processo tecnológico adequado submetido ao tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-21 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A.P.A., marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem identificadas para teste de degustação. Diluição para suco 1 + 2 = 300 ml de suco. Entrega de 200 kg para cada sabor.</p>
47	400	kg	<p>polpa de fruta, sabor acerola, sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, processo tecnológico adequado submetido ao tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-21 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A.P.A., marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem identificadas para teste de degustação. Diluição para suco 1 + 2 = 300 ml de suco. Entrega de 200 kg para cada sabor.</p>

48	200	kg	<p>polpa de fruta, sabor caju, sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, processo tecnológico adequado submetido ao tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-21 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A.P.A., marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem identificadas para teste de degustação. Diluição para suco 1 + 2 = 300 ml de suco. Entrega de 200 kg para cada sabor.</p>
49	100	kg	<p>polpa de fruta, sabor goiaba, sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, processo tecnológico adequado submetido ao tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-21 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A.P.A., marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem identificadas para teste de degustação. Diluição para suco 1 + 2 = 300 ml de suco. Entrega de 200 kg para cada sabor.</p>

50	400	kg	<p>polpa de fruta, sabor morango, sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, processo tecnológico adequado submetido ao tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-21 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A.P.A., marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem identificadas para teste de degustação. Diluição para suco 1 + 2 = 300 ml de suco. Entrega de 200 kg para cada sabor.</p>
51	1.000	kg	<p>polpa de fruta, sabor maracujá, sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, processo tecnológico adequado submetido ao tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 01 kg, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-21 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A.P.A., marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem identificadas para teste de degustação. Diluição para suco 1 + 4 = 5 litros de suco. Rendimento 25 porções de 200 ml por quilo do produto.</p>

52	100	kg	queijo, tipo parmesão ralado , embalado em plástico apropriado inviolável, pacotes de 50 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78) portaria MA-353 e 357 de 04/09/97. Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A. / SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação
53	5.000	kg	salsicha de carne de ave , mecanicamente separada, fresca, com condimentos triturados e cozidos, sem umidade, não pegajosa, acondicionada em sistema CRY-O-VAC, 50 gr por unidade, pacotes de 500 g a 5 kg, com validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega, de acordo com NTA-5 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e (MA-2244/97). Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Fornecer duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues, devidamente rotuladas e identificadas para testes de degustação

54	500	kg	<p>salsicha de peru congelada, produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de peru, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. A salsicha deverá ser preparada com carne de peru em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de outros tipos de carnes e outras espécies de aves e nem utilização de gorduras provenientes de animais. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água (não ultrapassar 10%), amido, soja e corantes naturais. Deverá ter ausência de tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses e cartilagens) e ausência de corantes artificiais. Deverá ter validade mínima de 180 dias. A embalagem primária do produto deverá ser à vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 500 gramas a 3 kg por embalagem. A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão adequada ao empilhamento recomendado, lacradas com fita adesiva, resistente à danos durante o transporte ou armazenamento garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de 06 a 12 kg de peso líquido. O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS. Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Fornecer duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues, devidamente rotuladas e identificadas para testes de degustação</p>
----	-----	----	--

55	300	kg	seleta de legumes , composta de ervilhas em grãos, cenoura e batata cortadas em cubos com aproximadamente 10x10x10 mm em conserva; cozidas hermeticamente estrutura e tamanhos uniformes; pesando 02 kg; matérias primas são e limpas; com aspecto, cor, odor e sabor próprios e textura macia própria a cada tipo de ingrediente; livre de fertilizantes, isentas de matéria terrosa, parasitas, detritos, ausência de defeitos, cascas, resíduos de vegetais; embalado em latas (embalagem primária); acondicionado em caixa de papelão reforçado (embalagem secundária); com validade mínima de 16 meses a contar da data de entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 175/03, RDC 352/02, rdc12/01 da ANVISA; Portaria RDC 272/05 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced.administrativos determinados pela ANVISA. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação
----	-----	----	---

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. Ficha nº 0495 – Material de Consumo – 02.15.05 – Setor de Nutrição Escolar.

3 – DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

3.1. Para participação da presente Chamada Pública, o agricultor formal ou informal, deverá apresentar os documentos de habilitação e a sua proposta em envelopes distintos, identificados, respectivamente, como de nº 01 e nº 02, para o que se sugere a seguinte identificação:

PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS
CHAMADA PÚBLICA Nº 04/2011
ENVELOPE Nº 01 – DOCUMENTOS
PROPONENTE (NOME COMPLETO)

PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS
CHAMADA PÚBLICA Nº 04/2011
ENVELOPE Nº 02 – PROPOSTA
PROPONENTE (NOME COMPLETO)

4 – DA HABILITAÇÃO (Envelope nº 01)

4.1. Envelope nº. 001 – habilitação do Grupo Formal

4.1.1. O Grupo Formal deverá apresentar no Envelope nº 001 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) Cópia da DAP principal (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF), ou extrato da DAP, de cada Agricultor Familiar participante;
- c) Prova de regularidade junto ao INSS, FGTS, Receita Federal e Dívida Ativa da União;
- d) Cópia do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade, registrado na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. Em se tratando de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas;
- e) Declaração firmada por seu representante legal de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, nos termos do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, conforme Anexo IV.

4.2. Envelope nº. 001 – habilitação do Grupo Informal

4.2.1. O Grupo Informal deverá apresentar no envelope nº 001 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- a) Cópia de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- b) Cópia da DAP principal (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF), ou extrato da DAP, de cada Agricultor Familiar participante;

5. DO PROJETO DE VENDA (Envelope nº. 002)

5.1. O envelope nº. 002 deverá conter o Projeto de Venda, cujo modelo constitui o Anexo I deste Edital.

5.2. Os preços a serem pagos pelo Município de Pederneiras não poderão ser superiores àqueles constantes do Anexo II deste Edital.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

6.1. As amostras dos produtos a serem adquiridos pelo Município deverão ser entregues no Cempira, localizado na Avenida Paulista nº S-337 – centro, nesta cidade de Pederneiras/SP, no prazo de até 02 (dois) dias úteis após a fase de habilitação, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido.

6.2. As amostras deverão ser identificadas com o nome do fornecedor (grupo formal ou informal).

6.3. A não apresentação das amostras ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências deste edital implicará na automática desclassificação do item e/ou proposta.

6.4 - Deverão ser apresentadas duas amostras em embalagem original igual a que será entregue pelo fornecedor vencedor, de cada item.

6.5. As amostras serão analisadas por uma Equipe Técnica da Prefeitura Municipal, que observará como critérios de avaliação as especificações descritas para cada gênero alimentício, conforme item 1 deste edital, além das seguintes exigências:

1 – **Alimento Achocolatado em Pó:** Serão avaliados o rendimento, solubilidade, características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

2 – **Alho Processado:** Serão avaliados o rendimento e características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

3 – **Almôndega de Carne Bovina Moída:** Serão avaliados: características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

4 ao 16 – **Biscoitos:** Serão avaliadas características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

17 – **Carne Suína:** Serão avaliadas características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

18 – **Doce de Leite em Pasta:** Serão avaliadas características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

19 – **Doce em Pasta, Tipo Goiabada Cremosa:** Serão avaliadas características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

20 – **Ervilha Verde em Conserva:** Serão avaliados: características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

21 – **Extrato de Tomate:** Serão avaliadas características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, rendimento, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

22 – **Feijão Carioca:** avaliação da qualidade dos grãos (inteiros, mofados), sujidades (insetos, materiais terrosos, mistura de grãos), rendimento após cocção, características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade,

embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

23 e 24 – **Flocos de Milho Açucarados**: Serão avaliadas as características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

25 a 27 – **Coxa e Sobrecoxa com Osso, Coxa e Sobrecoxa sem Osso e com Pele e Peito de Frango sem Pele e sem Osso**: Serão avaliados: características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

28 e 29 – **Linguiças**: Serão avaliados o rendimento e características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

30 – **Margarina Cremosa**: Serão avaliadas características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

31 ao 36 – **Massas Alimentícias**: Serão avaliados rendimento e textura após cocção e características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

37 – **Milho Verde em Conserva**: Serão avaliados: características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

38 e 39 – **Mini Bolo Recheado**: Serão avaliadas características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

40 ao 43 – **Mistura em Pó para Preparo de Bebida Láctea**: Serão avaliadas características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto, acondicionamento e rendimento. O vencedor deverá apresentar relatório de análise bromatológica.

44 – **Molho de Tomate Refogado**: Serão avaliadas características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto, acondicionamento e rendimento.

45 – **Pescado Filé de Tilápia**: Serão avaliadas características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento, dados da embalagem e serviço de inspeção;

46 ao 51 – **Polpa de Fruta**: Serão avaliados rendimento (quanto a diluição) e características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de

validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

52 – **Queijo tipo parmesão ralado:** Serão avaliadas características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

53 e 54 – **Salsicha:** Serão avaliados: o rendimento e características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

55 – **Seleta de Legumes:** Serão avaliados: características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

Observações:

a) para todos os produtos:

Embalagem: Será avaliado se a embalagem mantém a integridade física do produto, sem aberturas, amassaduras, rasgadas ou furadas e;

Rotulagem: Nos rótulos das embalagens primárias e secundárias deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: Especificações sobre o produto (nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, telefone do SAC, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, nome do técnico responsável e número do registro, informações sobre precaução, marca, registro no M.S., M.A/SIF/DIPOA, conteúdo, instruções de uso, informações nutricionais e armazenamento).

6.5. Após a análise do produto será emitido Parecer ou Laudo devidamente assinado e identificado pela Equipe Técnica da Prefeitura Municipal.

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

7.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues mensalmente, no Cempra, localizado na Avenida Paulista nº S-337 – centro, nesta cidade de Pederneiras, no horário das 7h00 às 10h30 e das 12h00 às 15h00, durante o período de 06 (seis) meses, conforme Cronograma de entrega a ser definido pelo Setor de Merenda Escolar.

7.2. Os itens 17, 25, 26, 27 e 53 deverão ser entregues quinzenalmente.

7.3 . Os itens 03, 17, 25, 26, 27, 28, 29, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 53 e 54, deverão ser transportados sob refrigeração.

7.4. Correrão por conta da contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, carga e descarga, tributos e encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

8. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1. O objeto da presente Chamada Pública será recebido provisoriamente, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as especificações deste edital.

8.2. Constatadas irregularidades no objeto contratual, a Contratante poderá:

a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

a.1) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

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

b.1) na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

8.3. O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente, após verificação do atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas.

9. DOS PAGAMENTOS

9.1. O pagamento será efetuado em 20 (vinte) dias, contados da data da entrega efetiva de todos os produtos constantes da respectiva Autorização de Fornecimento, por meio de depósito em conta corrente, após a apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pela Nutricionista da Prefeitura Municipal.

9.2. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá 20 (vinte) dias após a data de sua apresentação válida.

10. DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

10.1. Sem prejuízo das sanções previstas no artigo 87 da lei federal nº 8.666/93, a Contratada ficará sujeita às seguintes penalidades, garantida a defesa prévia:

10.1.1. Pela recusa injustificada da assinatura do instrumento de Contrato dentro do prazo estabelecido, multa de 20% (vinte por cento).

10.1.2. Pela recusa injustificada de retirar a Autorização de Fornecimento dentro do prazo estabelecido ou de recebê-la dentro de sua validade, multa de 20% (vinte por cento).

10.1.3. Pelo atraso injustificado na entrega dos produtos:

10.1.3.1. Atraso até 30 (trinta) dias, multa de 0,3% (três décimos por cento), calculada sobre o valor total da Autorização de Fornecimento, por dia de atraso;

10.1.3.2. A partir do 30º (trigésimo) dia entende-se como inexecução total da obrigação;

10.1.4. Pela inexecução total do ajuste, multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total da Autorização de Fornecimento;

10.1.5. Aplicadas as multas, a Administração descontará do primeiro pagamento que fizer à Contratada, após a sua imposição;

10.1.6. As multas previstas não têm caráter compensatório, porém moratório e conseqüentemente o pagamento delas não exime a Contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha a acarretar à Administração.

11. DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida no Departamento de Compras da Prefeitura Municipal, no horário das 7h30 às 11h30 e das 13hs às 17hs, ou através do site www.pederneiras.sp.gov.br;

11.2. Para definição dos preços de referência deverá observar o artigo 23 da referida Resolução do FNDE;

11.3. Os gêneros alimentícios da agricultura familiar não poderão ter preços inferiores aos produtos cobertos pelo Programa de Garantia de Preços da Agricultura Familiar (PGPAF), art. 23 § 6º, da mencionada Resolução do FNDE, site: <http://www.mda.gov.br/saf/arquivos/1203118176.pdf>;

11.4. Na análise das propostas e na aquisição dos alimentos, deverão ter prioridade às propostas dos grupos locais e as dos Grupos Formais, art. 23, § 3º e § 4º, da referida Resolução do FNDE;

11.5. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

11.6 O limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de até R\$ 9.000,00 (nove mil reais), por DAP por ano civil;

11.7. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, conforme o anexo V deste Edital.

12. DOS ANEXOS

12.1. Integram o Presente Edital:

12.1.1. Anexo I – Modelo de Projeto de Venda;

12.1.2. Anexo II – Parâmetro de Preços;

12.1.3. Anexo III – Modelo de Termo de Recebimento;

12.1.4. Anexo IV - Modelo de Declaração de Situação Regular perante o Ministério do Trabalho;

12.1.5. Anexo V – Minuta de Contrato.

13. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1 – Os atos relativos ao julgamento dos documentos de habilitação e das propostas serão publicados no Diário Oficial do Estado de São Paulo e no site www.pederneiras.sp.gov.br.

13.2 – Eventual recurso poderá ser interposto no prazo de 03 (três) dias corridos, contados da data de lavratura da ata de julgamento ou, em caso de ausência de representante do interessado, da data da publicação do ato no Diário Oficial do Estado de São Paulo.

13.3. Pequenos erros ou o desatendimento a meras formalidades que não tragam prejuízo algum para o processo, não ensejarão desclassificação ou inabilitação de proponentes.

13.4. Os esclarecimentos relativos a esta Chamada Pública serão prestados nos dias de expediente, das 7h30 às 11h30 e das 13hs às 17hs, na Rua Siqueira Campos, nº S-64 - Centro, ou através do telefone (14) 3283-9576.

13.5. A Prefeitura Municipal de Pederneiras não se responsabilizará por documentação ou proposta que, enviadas via postal, não chegarem até a data e horário aprazados.

13.6. Os casos omissos serão regulados pelas leis federais nº 8.666/93 e 11.947/2009 e pela Resolução FNDE nº 38/2009, submetendo-os se necessário, à autoridade superior.

Pederneiras, 30 de setembro de 2011.

IVANA MARIA BERTOLINI CAMARINHA
Prefeita Municipal

ANEXO II – PARÂMETRO DE PREÇOS

Unid	Descrição	R\$ / UNIT.
kg	Achocolatado em pó	8,10
kg	Alho processado	7,50
kg	Almôndega de carne bovina	8,50
kg	Biscoito com sal, tipo cream cracker	4,17
kg	Biscoito salgado, tipo aperitivo, integral	10,20
kg	Biscoito salgado, tipo aperitivo, original	10,20
kg	Biscoito salgado, tipo aperitivo, pizza	10,20
kg	Biscoito salgado, tipo aperitivo, presunto	10,20
kg	Biscoito salgado, tipo aperitivo, queijo	10,20
kg	Biscoito doce sem recheio amanteigado, sabor amanteigado	7,75
kg	Biscoito doce sem recheio amanteigado, sabor aveia e mel	7,75
kg	Biscoito doce sem recheio amanteigado, sabor chocolate	7,75
kg	Biscoito doce sem recheio amanteigado, sabor coco	7,75
kg	Biscoito doce sem recheio amanteigado, sabor leite	7,75
kg	Biscoito doce sem recheio amanteigado, sabor nata	7,75
kg	Biscoito doce sem recheio, sabor maisena	4,74
kg	Carne suína, pernil traseiro	7,15
kg	Doce de leite, tipo simples, em pasta	4,80
kg	Doce em pasta, tipo goiabada cremosa	3,75
kg	Ervilha verde em conserva	2,44
kg	Extrato de tomate, 850 gramas	5,44
kg	Feijão carioca tipo 1	2,79
kg	Flocos de milho açúcarados	4,80
kg	Flocos de milho açúcarados esféricos sabor chocolate	5,40
kg	Frango, coxa e sobre-coxa, sem tempero	3,95
kg	Frango, coxa e sobre-coxa, sem osso e com pele, sem adição de água, sal e temperos	6,50
kg	Frango, peito sem pele e sem osso, sem tempero	6,80
kg	Lingüiça, defumada, calabresa, sem pimenta	7,70
kg	Lingüiça, pura de carne suína, não toscana, sem pimenta	7,20
kg	Margarina cremosa	4,46
kg	Massa alimentícia tipo argolinha	2,07

kg	Massa alimentícia tipo ave maria	2,07
kg	Massa alimentícia tipo conchinha	3,14
kg	Massa alimentícia tipo espagete	2,07
kg	Massa alimentícia tipo espiral/caracolino	2,07
kg	Massa alimentícia tipo parafuso	2,07
kg	Milho verde em conserva	2,95
kg	Mini bolo com recheio sabor morango	1,12
kg	Mini bolo com recheio sabor chocolate	1,12
kg	Mistura em pó para preparo de bebida Láctea sabor aveia e frutas	12,80
kg	Mistura em pó para preparo de bebida Láctea sabor café com leite	12,80
kg	Mistura em pó para preparo de bebida Láctea sabor chocolate	12,80
kg	Mistura em pó para preparo de bebida Láctea sabor morango	12,80
kg	Molho de tomate refogado	1,94
kg	Pescado filé de tilápia	19,10
kg	Polpa de fruta, sabor abacaxi	8,00
kg	Polpa de fruta, sabor acerola	8,00
kg	Polpa de fruta, sabor caju	8,00
kg	Polpa de fruta, sabor goiaba	8,00
kg	Polpa de fruta, sabor morango	8,00
kg	Polpa de fruta, sabor maracujá	10,95
kg	Queijo, tipo parmesão ralado	22,50
kg	Salsicha de carne de ave	5,30
kg	Salsicha de peru congelada	6,90
kg	Seleto de legumes	4,00

ANEXO III – MODELO DE TERMO DE RECEBIMENTO

Atesto que a Prefeitura Municipal de Pederneiras, inscrita no CNPJ sob nº 46.189.718/0001-79, representada por (nome do representante legal) _____, inscrito (a) no CPF sob nº _____ recebeu em ____/____/____ ou durante o período de ____/____/____ a ____/____/____ do (s) fornecedor (es) _____, os produtos abaixo relacionados:

Produto	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total (*)
Totais			-	

(*) anexar notas fiscais

Nestes termos, os produtos entregues estão de acordo com o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e totalizam o valor de R\$ _____(_____).

Declaro ainda que o(s) produto(s) recebido(s) está (ão) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta instituição, comprometendo-nos a dar a destinação final aos produtos recebidos, conforme estabelecido na aquisição da Agricultura Familiar para alimentação Escolar, aprovado pelo CAE.

_____, _____, de _____ de _____.

Representante da Entidade Executora

Representante do Grupo Fornecedor

Ciente: _____

Entidade Articuladora

**ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR
PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO**

Eu....., representante legal da empresa....., interessada em participar da CHAMADA PÚBLICA Nº 04/2011, da Prefeitura Municipal de Pederneiras, declaro sob as penas da lei, que, a empresaencontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

Local e data.

Assinatura do representante legal

Nº do RG

ANEXO V – MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO N.º /2011

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

O MUNICÍPIO DE PEDERNEIRAS, com sede à Rua Siqueira Campos, n.º S-64 – Centro, Pederneiras/SP, inscrito no CNPJ sob n.º 46.189.718/0001-79, representado neste ato pela Prefeita Municipal, a Srª. Ivana Maria Bertolini Camarinha, portadora do RG n.º _____, inscrita no CPF sob n.º _____, residente e domiciliada nesta cidade de Pederneiras/SP, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado _____ (nome do grupo formal) com sede à _____, n.º _____, em _____/UF, inscrita no CNPJ sob n.º _____, ou fornecedores do grupo informal (nomear todos e n.º CPF), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições Lei n.º 11.947, de 16/06/2009, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 04/2011, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

1.1 - Constitui objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, de acordo com a Chamada Pública n.º 04/2011, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

2.1 - O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, parte integrante deste Instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA:

3.1 - O limite individual de venda de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural será de até R\$ 9.000,00 (nove mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA

4.1 - OS CONTRATADOS FORNECEDORES ou as ENTIDADES ARTICULADORAS deverão informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, em no máximo 30 dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA.

CLÁUSULA QUINTA:

5.1 - O início da entrega dos gêneros alimentícios será imediatamente após o recebimento da Autorização de Fornecimento, expedida pelo Departamento de Compras, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até o período de 06 (seis) meses a contar data de assinatura deste contrato.

5.2 - A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita no Cempira, no horário das 7h00 às 10h30 e das 12h00 às 15h00, em dias e quantidades de acordo com a Chamada Pública n.º 04/2011 e Cronograma de entrega a ser definido pelo Setor de Merenda Escolar.

5.3 - O recebimento dos gêneros alimentícios dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e as Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega.

CLÁUSULA SEXTA:

6.1 - Grupo Formal: Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ _____ (_____), conforme a seguir:

6.2 - Grupo Informal: Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, cada CONTRATADO (A) receberá o valor____(descrever todos os contratados e os respectivos valores de venda), totalizando ____ (valor total do projeto de venda), conforme a seguir:

1.Nome do Agricultor Familiar	2. CPF	3. DAP	4.Produto	5.Unidade	6.Quantidade/ Unidade	7. Preço Proposto	8. Valor Total

CLÁUSULA SÉTIMA:

7.1 - No valor mencionado na cláusula sexta estão incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

CLÁUSULA OITAVA:

8.1 - As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária: Ficha nº 0495 – Material de Consumo – 02.15.05 – Setor de Nutrição Escolar.

CLÁUSULA NONA:

9.1 - O pagamento será efetuado em 20 (vinte) dias, contados da data da entrega efetiva de todos os produtos constantes da respectiva Autorização de Fornecimento, por meio de depósito em conta corrente, após a apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pela Nutricionista da Prefeitura Municipal..

9.2 - As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá 20 (vinte) dias após a data de sua apresentação válida.

9.3 - Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA:

10.1 - Sem prejuízo das sanções previstas no artigo 87 da lei federal nº 8.666/93, o Contratado ficará sujeita às seguintes penalidades, garantida a defesa prévia:

10.1.1 - Pela recusa injustificada de retirar a Autorização de Fornecimento dentro do prazo estabelecido ou de recebê-la dentro de sua validade, multa de 20% (vinte por cento).

10.1.2 - Pelo atraso injustificado na entrega dos produtos:

10.1.2.1 - Atraso até 30 (trinta) dias, multa de 0,3% (três décimos por cento), calculada sobre o valor total da Autorização de Fornecimento, por dia de atraso;

10.1.2.2 - A partir do 30º (trigésimo) dia entende-se como inexecução total da obrigação;

10.1.3 - Pela inexecução total do ajuste, multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total da Autorização de Fornecimento;

10.1.4 - Aplicadas as multas, a Administração descontará do primeiro pagamento que fizer à Contratada, após a sua imposição;

10.1.5 - As multas previstas não têm caráter compensatório, porém moratório e conseqüentemente o pagamento delas não exime o Contratado da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha a acarretar à Administração.

CLÁUSULA ONZE:

11.1 - Nos casos de inadimplência do CONTRATANTE, proceder-se-á conforme o § 1º, do art. 20 da Lei n.º 11.947, de 16/06/2009 e demais legislações relacionadas.

CLÁUSULA DOZE:

12.1 - O CONTRATADO FORNECEDOR deverá guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA TREZE:

13.1 - O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos as Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para

comprovação.

CLÁUSULA QUATORZE:

14.1 - É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO FORNECEDOR o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

CLÁUSULA QUINZE:

15.1 - O CONTRATANTE em razão da supremacia dos interesses públicos sobre os interesses particulares poderá:

15.1.1 - Modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;

15.1.2 - Rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;

15.1.3 - fiscalizar a execução do contrato;

15.1.4 - aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste.

15.2 - Sempre que a CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem culpa do CONTRATADO, deve respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

CLÁUSULA DEZESSEIS:

16.1 - A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do Departamento de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras Entidades designadas pelo FNDE.

CLÁUSULA DEZESSETE:

17.1 - O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública n.º 04/2011, pela Resolução CD/FNDE n.º 38, de 16/07/2009, pela Lei n.º 11.947, de 16/06/2009, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DEZOITO:

18.1 - Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardada as suas condições essenciais.

CLÁUSULA DEZENOVE:

19.1 - As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento, por fac-símile transmitido pelas partes.

CLÁUSULA VINTE:

20.1 - Este Contrato, desde que observada a formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Dezenove, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

20.1.1 - Por acordo entre as partes;

20.1.2 - Pela inobservância de qualquer de suas condições;

20.1.3 - Qualquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA VINTE E UM:

21.1 - O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até o período de 06 (seis) meses.

CLÁUSULA VINTE E DOIS:

22.1 - O presente Contrato está vinculado em todos os seus termos, ao Edital de Chamada Pública nº 04/2011 e respectivos anexos, bem como ao Projeto de Venda apresentado pelo CONTRATADO.

22.2 - É competente o Foro da Comarca de Pederneiras para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

22.3 - E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Pederneiras, ____ de _____ de 2011.

CONTRATANTE

CONTRATADO

(Agricultores Familiares no caso de grupo informal)

TESTEMUNHAS:

- 1.
- 2.