

PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS/SP

Rua Siqueira Campos, S-64 – Centro – CEP 17.280-000 – Pederneiras/SP
Fone (14) 3283 9570 – Fax (14) 3284 1764 – www.pederneiras.sp.gov.br

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET

PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2014 – **EDITAL MODIFICATIVO**
PROCESSO Nº 260/2013

Denominação: _____	
CNPJ nº: _____	
Endereço: _____	
e-mail: _____	
Cidade: _____	Estado: _____
Telefone: _____	Fax _____
Obtivemos, através do acesso à página www.pederneiras.sp.gov.br , nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.	
Local: _____, _____ de _____ de 2014.	
_____ 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 à Secretaria de Compras e Licitações, 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 MODIFICATIVO Nº 01 AO PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2014

DANIEL PEREIRA DE CAMARGO, Prefeito Municipal de Pederneiras, Estado de São Paulo, comunica aos interessados que foram procedidas alterações no Anexo I – Especificações Técnicas do edital de licitação em epígrafe, em virtude de terem ocorrido erros nas descrições dos itens 23 a 34, relativos ao edital que foi publicado no site oficial deste Município em 09/01/2014. Foram procedidas as seguintes alterações:

A) CLÁUSULA I - DAS ALTERAÇÕES DO ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PROCESSO N.º 260/2013

PREGÃO PRESENCIAL N.º 02/2014

Compreende o objeto desta licitação, o registro de preços de:

ITEM	QTDE	UNID.	DESCRIÇÃO
01	2.000	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 impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, técnico responsável e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Toddy, Nescau, ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas

			indicadas como referência).
02	268	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 ANVISA nº 23, de 15/03/2000, Port. 259/02 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem impresso de forma indelével: 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). Tendo como referência as marcas: Tchetto, Duraci, Ayon ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>
03	2.000	Kg	<p>almôndega de carne bovina moída assada ou cozida, congelada. constituição: carne bovina moída, proteína vegetal, farinha de rosca, condimentos e sem pimenta, ausência de fragmentos de ossos, peles, cartilagens, intestinos, nervos, pesando de 17 a 25 g por unidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico apropriado para contato direto com o alimento, corretamente lacrado, sem perfurações ou vazamentos, resistente ao transporte e armazenamento, pacotes pesando aproximadamente 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada resistente a impacto, adequado ao empilhamento recomendado, lacrado com fita adesiva nas abas superiores e inferiores, e resistente a danos durante o transporte e armazenamento do produto por todo o período de validade. Caixas pesando aproximadamente 12 kg. 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 impresso de forma indelével: 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). Tendo como referência as marcas: MDF, JBS ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas</p>

			como referência).
04	500	Kg	<p>almôndega de carne bovina moída assada ou cozida, congelada. constituição: carne bovina moída, proteína vegetal, farinha de rosca, condimentos e sem pimenta, ausência de fragmentos de ossos, peles, cartilagens, intestinos, nervos, pesando de 02 a 04 g por unidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico apropriado para contato direto com o alimento, corretamente lacrado, sem perfurações ou vazamentos, resistente ao transporte e armazenamento, pacotes pesando aproximadamente 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada resistente a impacto, adequado ao empilhamento recomendado, lacrado com fita adesiva nas abas superiores e inferiores, e resistente a danos durante o transporte e armazenamento do produto por todo o período de validade. Caixas pesando aproximadamente 12 kg. 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 impresso de forma indelével: 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). Tendo como referência a marca: MDF ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>
05	4.980	Kg	<p>arroz agulhinha, tipo 1, longo e fino, seco, grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico contendo 05 kg, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-33 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: 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). Tendo como referência as marcas: Tio João, Safra Sul, Prato Fino, Pitangueira, ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>
06	900	Kg	<p>arroz agulhinha longo fino tipo 1: alimento composto de arroz, vitaminas (A, B1, PP, B9, B12) e minerais (ferro e zinco) beneficiado, polido, procedência nacional e ser de safra</p>

			<p>corrente, limpo, grãos inteiros mínimo de 90%, umidade máxima de 14%. Características físicas, químicas, biológicas e da embalagem devem obedecer a legislação vigente. Não sendo necessário lavar ou escolher para sua preparação. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico). O produto deve declarar marca, prazo de validade, data de fabricação, lote, número de registro do produto no órgão competente e procedência. Embalagem primária: em saco plástico atóxico contendo 05 kg devidamente rotulado conforme legislação vigente e reembalado em fardos plásticos atóxico contendo 30 kg. Validade mínima de 06 meses e empacotamento não superior a 30 dias da entrega do produto conf. RDC 360 de 23/12/03. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência a marca Tio João, ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar ficha técnica do produto e duas amostras em embalagem original para teste de degustação (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>
07	300	kg	<p>batata processada, congelada, em corte palito, lisa, beneficiada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, firme e intacta, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Embalada em saco plástico esterilizado em atmosfera modificada, pesando aproximadamente entre 1 kg a 3 kg, acondicionado para transporte em caixa de papelão, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega .Suas condições deverão estar de acordo com a portaria CVS-06/99, de 10/03/99 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas De Marchi, Mc Cain, Seara, Perdigão ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>
08	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</p>

			<p>condições deverão estar de acordo com NTA-48 (Decreto 12.486/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).</p> <p>Tendo como referência as marcas: Marilan, Tostines, Triunfo, ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>
09	600	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 impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Pit Stop e Club Social ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original de 150 a 170 gramas para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>
10	600	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 impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Pit Stop e Club Social</p>

			ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original de 150 a 170 gramas para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
11	800	Kg	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 impresso de forma indelével: 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). Tendo como referência as marcas: Marilan, Bauducco, ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
12	800	Kg	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 impresso de forma indelével: 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). Tendo como referência as marcas: Marilan, Bauducco, ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles

			produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
13	1.000	Kg	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 impresso de forma indelével: 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). Tendo como referência as marcas: Marilan, Bauducco, ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
14	600	Kg	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 impresso de forma indelével: 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). Tendo como referência as marcas: Marilan, Bauducco, ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
15	600	Kg	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

			<p>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 impresso de forma indelével: 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). Tendo como referência as marcas: Marilan, Bauducco, ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>
16	800	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 impresso de forma indelével: 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). Tendo como referência as marcas: Marilan, Bauducco, ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>
17	1.020	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 impresso de forma indelével: marca, nome do</p>

			<p>fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Marilan, Bauducco, ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>
18	1.500	Kg	<p>carne bovina moída, assada ou cozida, congelada, sem adição de sal, água e temperos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Validade de 10 meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico apropriado para contato direto com o alimento, corretamente lacrado, sem perfurações ou vazamentos, resistente ao transporte e armazenamento, pacotes pesando aproximadamente 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada resistente a impacto, adequado ao empilhamento recomendado, lacrado com fita adesiva nas abas superiores e inferiores, e resistente a danos durante o transporte e armazenamento do produto por todo o período de validade. Caixas pesando aproximadamente 12 kg. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12.486/78 Portaria CVS-06 de 10/03/99). Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: JBS, MDF ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>
19	800	Kg	<p>carne bovina curada (carne seca), cozida, desfiada, congelada, com sal e aroma de carne seca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Validade de 10 meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico apropriado para contato direto com o alimento, corretamente lacrado, sem perfurações ou vazamentos, resistente ao transporte e armazenamento, pacotes pesando aproximadamente 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada resistente a impacto, adequado ao empilhamento recomendado, lacrado com fita adesiva nas abas superiores e inferiores, e resistente a danos durante o transporte e armazenamento do produto por todo o período de validade. Caixas pesando aproximadamente 12 kg. Suas</p>

			<p>condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12.486/78 Portaria CVS-06 de 10/03/99). Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).</p> <p>Tendo como referência a marca: MDF ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>
20	2.500	Kg	<p>carne suína pernil em cubos sem osso e sem couro, cozido, com tempero ou sem tempero, congelado. Proveniente de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses), os cubos deverão ter aproximadamente de 2x2x2 cm a 3x3x3 cm, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. A carne suína deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico apropriado para contato direto com o alimento, corretamente lacrado, sem perfurações ou vazamentos, resistente ao transporte e armazenamento, pacotes pesando aproximadamente 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada resistente a impacto, adequado ao empilhamento recomendado, lacrado com fita adesiva nas abas superiores e inferiores, e resistente a danos durante o transporte e armazenamento do produto por todo o período de validade. Caixas pesando aproximadamente 12 kg. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12.486/78 Portaria CVS-06 de 10/03/99). Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência a marca: MDF ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>
21	1.000	Kg	<p>carne suína pernil desfiado, cozido, com tempero ou sem tempero, congelado. Proveniente de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de</p>

			<p>gordura, cartilagem e aponevroses), com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. A carne suína deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico apropriado para contato direto com o alimento, corretamente lacrado, sem perfurações ou vazamentos, resistente ao transporte e armazenamento, pacotes pesando aproximadamente 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada resistente a impacto, adequado ao empilhamento recomendado, lacrado com fita adesiva nas abas superiores e inferiores, e resistente a danos durante o transporte e armazenamento do produto por todo o período de validade. Caixas pesando aproximadamente 12 kg. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12.486/78 Portaria CVS-06 de 10/03/99). Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência a marca: MDF ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>
22	1.500	Kg	<p>carne suína, pernil traseiro, em peças inteiras, congelado, desossado, sem couro, embalado a vácuo, deverá apresentar no máximo 10% de aponervroses 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 impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência a marca: Estrela ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>
23	180	Kg	<p>colorífico em pó, fino, homogêneo, obtido de frutos maduros</p>

			de espécimes genuínos, grãos são, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente vedado, embalado em caixa de papelão reforçado, embalagem pesando de 100 a 500 gramas, validade mínima 07 meses a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70 (Decreto 12486, de 20/10/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: 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). Fornecer duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues, devidamente rotuladas e identificadas para testes de degustação.
24	1.200	Kg	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 impresso de forma indelével: 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). Tendo como referência as marcas: Piá, Itambé, Áurea e Xamego Bom ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
25	1.200	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 impresso de forma indelével: 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). Tendo como referência as marcas: Piá, Áurea, Halston ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do

			fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
26	500	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 impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Quero, Goiás Verde, Predilecta, ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência)
27	200	kg	ervilha verde processada, congelada , comum, selecionada em grãos, higienizada, pesando aproximadamente entre 1 kg a 3 kg, firme e intacta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco de polietileno esterilizado com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega, acondicionado em caixa de papelão reforçado. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria CVS-06 de 10/03/99 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas De Marchi, Seara ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
28	1.680	Kg	extrato de tomate, embalagem lata abre fácil de 340 a 350 gramas ou sachês de 350 gramas , devendo conter no mínimo em sua composição: tomate, sal e açúcar. Contendo em cada porção de 30 gramas: valor colórico de 15 a 21 kcal, carboidratos de 3,1 a 4,2 gramas, proteínas de 0,6 a 0,9 gramas, gorduras totais 0 gramas, gorduras saturadas 0 gramas, gorduras trans 0 gramas, fibra alimentar de 0,6 a 0,9 gramas, sódio de 121 a 135 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 impresso

			de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Elefante, Etti, Heinz, Tarantella ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
29	200	kg	farinha de trigo, especial , enriquecida com ferro e ácido fólico, obtido do trigo moído, limpo, desgerminado, de cor branca, isenta de sujidades, parasitos e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, validade mínima de 02 meses a contar da data de entrega, pacotes de 1 kg, fardos de 10 kg, e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria N 54, de 18/07/96. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Renata, Nita, Anaconda, Dona Benta ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação. (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
30	25.000	Kg	farinha de trigo, fina, para panificação , obtida do trigo moído, de cor branca, pré mistura para pão francês, melhorador tripla ação, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais estranhos em sua composição, acondicionado em saco de rafia pesando 25 kg, com validade de no mínimo 30 (trinta) dias da data de entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a (Portaria N-354 de 18/07/96). Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, técnico responsável e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Globo Mix, Ana Mix, Água Branca Max ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
31	7.500	Kg	feijão carioca , tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e são 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 impressa de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Pedreti, Ubirama, ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
32	800	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 impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Gold Flakes, Nestlé ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
33	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 impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Top Crock, Nestlé ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico

			(exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
34	4.000	Kg	frango, coxa e sobre-coxa, com osso e com pele 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 impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° 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 e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico.
35	4.000	Kg	frango, coxa e sobrecoxa, sem osso e sem 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 impresso de forma indelével 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 e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico.
36	6.000	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 impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° 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 e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico.
37	1.500	Kg	frango, peito com pele e com 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 impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° 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 e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico.
38	1.000	Kg	frango, peito em cubos, sem pele e sem osso, cozido, com tempero ou sem tempero, congelado , com validade de 12 meses, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico apropriado para contato direto com o alimento, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, sem perfurações ou vazamentos, pacotes pesando aproximadamente 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada resistente a impacto, adequado ao empilhamento recomendado, lacrado com fita adesiva nas abas superiores e inferiores, e resistente a danos durante o transporte e armazenamento do produto por todo o período de validade. Caixas pesando aproximadamente 12 kg. 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 impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência a marca: MDF ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
39	1.000	Kg	frango, peito desfiado, cozido, com tempero ou sem tempero, congelado , com validade de 12 meses, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico apropriado para contato direto com o alimento, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, sem

			<p>perfurações ou vazamentos, pacotes pesando aproximadamente de 1 kg a 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada resistente a impacto, adequado ao empilhamento recomendado, lacrado com fita adesiva nas abas superiores e inferiores, e resistente a danos durante o transporte e armazenamento do produto por todo o período de validade. Caixas pesando aproximadamente de 10 kg a 12 kg. 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 impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência a marca: MDF ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>
40	200	Kg	<p>grão de bico, de primeira, novo, constituído de grãos inteiros e sãos, com umidade máxima de 15% por peso, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco de polietileno, com validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega, pesando 500 gramas e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 263 de 22 setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° 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>
41	15.984	L	<p>leite de vaca, UHT, integral, teor de matéria gorda mínimo de 3%, e com validade mínima de 100 dias a contar da data da entrega, em embalagem esterelizada e herméticamente fechadas, tipo longa vida (Tetra Pak) contendo 1 litro. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Itambé, Mococa, Elegê, Tirol, Centenário, Batavo, Parmalat, Terra Viva ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>

42	200	Kg	lentilha , de primeira, nova, constituída de grãos inteiros e sãos, com umidade máxima de 15% por peso, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco de polietileno, com validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega, pesando de 500 gramas e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria MA 65/93 e Portaria 263 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° 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.
43	1.200	Kg	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. Embalagem primária: acondicionada em saco de polietileno, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, pesando de 2,5 kg a 5 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente as condições de estocagem congelada e ao empilhamento recomendado, com as abas superiores e inferiores lacradas, pesando de 10 a 15 kg. 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 impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referências as marcas: Sadia, Perdigão, Aurora, Batavo, ou similar de igual qualidade ou superior. Fornecer duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues, devidamente rotuladas e identificadas para testes de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
44	500	Kg	lingüiça, defumada, calabresa, fatiada, 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. Embalagem primária: saco de nylon, atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, transparente, corretamente lacrado à vácuo e resistente ao transporte e armazenamento, pesando de 01 kg a 03 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente as condições de estocagem congelada e ao empilhamento recomendado, com as abas superiores e inferiores lacradas,

			<p>pesando de 10 a 12 kg. 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 impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referências as marcas: Perdigão, Aurora, Frimesa ou similar de igual qualidade ou superior. Fornecer duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues, devidamente rotuladas e identificadas para testes de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>
45	4.000	Kg	<p>linguiça, pura de carne suína pernil, 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 impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A. / SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referências a marca: Aurora ou similar de igual qualidade ou superior. Fornecer duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues, devidamente rotuladas e identificadas para testes de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico.(exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>
46	3.500	Kg	<p>margarina cremosa, constituída de óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, com sal (máximo de 3% para 10 gramas de margarina), com no mínimo 65% de lipídios, 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 impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de</p>

			<p>fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Qualy, Vigor, Doriana, Delícia, Leco ao Leite, ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>
47	600	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 impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência a marca: Galo ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>
48	600	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 impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência a marca: Galo ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu</p>

			responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
49	600	Kg	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 impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência a marca: Galo ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
50	2.325	Kg	massa alimentícia tipo espaguete , 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 impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência a marca: Galo ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
51	900	Kg	massa alimentícia tipo linguini , 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 impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência a marca: Galo ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
52	500	Kg	massa alimentícia tipo padre nosso , 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 impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência a marca: Galo ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
53	2.300	Kg	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 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 impresso de forma indelével: marca, nome do

			fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência a marca: Galo ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
54	1.200	Kg	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 impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° 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. Tendo como referência as marcas: Quero, Goiás Verde, Predilecta, ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
55	200	kg	milho verde processado, congelado , em grãos crus, selecionado, higienizado, pesando aproximadamente entre 1 kg a 3 kg, firme e intacto, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco de polietileno, esterilizado com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega, acondicionado em caixa de papelão reforçado. Suas condições deverão estar de acordo com a Portaria CVS /06 de 10/03/99 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas De Marchi, Seara ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
56	2.460	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 saches 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 impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Pomarola, Salsaretti, Predilecta, ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
57	300	Kg	pão de queijo , congelado, composição mínima da massa: água, fécula de mandioca, polvilho, ovo pasteurizado, óleo de soja, margarina, queijo, sal, leite em pó, soro de leite em pó, aroma idêntico ao natural de queijo, livre de conservantes, pesando cada unidade de 15 a 20 gramas , embalado em pacotes de 3 kg, sacos de polietileno de baixa densidade (transparente); e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Dugab, Salutare ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
58	300	Kg	pão de queijo , congelado, composição mínima da massa: água, fécula de mandioca, polvilho, ovo pasteurizado, óleo de soja, margarina, queijo, sal, leite em pó, soro de leite em pó, aroma idêntico ao natural de queijo, livre de conservantes, pesando cada unidade de 60 a 75 gramas , embalado em pacotes de 3 kg, sacos de polietileno de baixa densidade (transparente), e suas condições deverão estar de acordo com NTA-76 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Dugab,

			<p>Salutare ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>
59	200	kg	<p>peito de peru, cozido, fatiado, congelado, de primeira qualidade, obtido de carne de peru, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem primária: saco de nylon, atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, transparente, corretamente lacrado à vácuo e resistente ao transporte e armazenamento, pesando 01 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente as condições de estocagem congelada e ao empilhamento recomendado, com as abas superiores e inferiores lacradas, pesando de 10 a 12 kg. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-8 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: 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). Tendo como referência a marca: MDF ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>
60	3.000	Kg	<p>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, pesando 01 kg, embalado em caixa de papelão reforçada pesando 10 kg, 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). Tendo como referência a marca: Copacol ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas</p>

			indicadas como referência).
61	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 - 18º 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 impresso de forma indelével: 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). Tendo como referência a marca: De Marchi, Pura Polpa ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. 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. (Exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>
62	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 - 18º 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 impresso de forma indelével: 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). Tendo como referência a marca: De Marchi, Pura Polpa ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Apresentar duas amostras em embalagem identificadas para teste de</p>

			degustação. Diluição para suco 1 + 2 = 300 ml de suco. Entrega de 200 kg para cada sabor. (Exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
63	400	Kg	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 - 18º 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 impresso de forma indelével: 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). Tendo como referência a marca: De Marchi, Pura Polpa ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. 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. (Exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
64	60	Kg	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 - 18º 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 impresso de forma indelével: 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). Tendo como referência a marca: De Marchi, Pura Polpa ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar ficha técnica do

			produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. 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. (Exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
65	1.000	Kg	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 - 18º 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 impresso de forma indelével: 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). Tendo como referência a marca: De Marchi, Pura Polpa ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. 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. (Exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
66	200	Kg	presunto magro, cozido, fatiado, congelado , de primeira qualidade, obtido de pernil suíno sadio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem primária: saco de nylon, atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, transparente, corretamente lacrado à vácuo e resistente ao transporte e armazenamento, pesando 01 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente as condições de estocagem congelada e ao empilhamento recomendado, com as abas superiores e inferiores lacradas, pesando de 10 a 12 kg. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-8 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: 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). Tendo como referência a marca: MDF ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
67	200	Kg	queijo mussarela , de primeira qualidade, pesando de 2 a 04 kg por peça, embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com validade mínima de 02 meses a contar da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria MA 364 de 04/09/97 e NTA-11(Decreto 12486 de 20/10/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: 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). Tendo como referência as marcas: Campezina, Tirol, São Leopoldo, Milk Sabor, Stura ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
68	200	Kg	queijo prato , de primeira qualidade, pesando de 2 a 04 kg por peça, embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11(Decreto 12486 de 20/10/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: 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). Tendo como referência as marcas: Aurora, Crioulo ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
69	40	Kg	queijo parmesão ralado , (sem mistura de outros queijos) 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. Tendo como referência as marcas: Lady, Vigor, Teixeira, ou similar de igual qualidade ou superior. Conter na embalagem impresso de forma indelével: 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 e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
70	600	Potes	requeijão cremoso , produto obtido da fusão da mistura de creme com massa coalhada dessorada e levada, de leite integral ou desnatado cru ou pasteurizado, embalado em copo hermeticamente fechado pesando 200 gramas, com validade mínima de 40 dias a contar da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria MA 359 de 04/09/97 e NTA-11(Decreto 12486 de 20/10/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: 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). Tendo como referência as marcas: Crioulo, Vigor, Danubio, Sadia Speciale, Catupiry, Batavo, Nestlé, Tirolez ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
71	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 impresso de forma indelével: 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 e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico.
72	500	Kg	seleta de legumes/jardineira em conserva , composta de no mínimo três ingredientes: cenoura, batata, grãos de ervilha e milho, cortadas em cubos com aproximadamente 10x10x10 mm em conserva; cozidas hermeticamente estrutura e tamanhos uniformes; pesando 02 kg; matérias primas sãs 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,

			<p>casca, 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 impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Quero, Goiás Verde ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>
73	200	kg	<p>seleta de legumes/jardineira, congelada, composta de no mínimo três ingredientes: cenoura, vagem, batata, grãos de milho e ervilha, selecionada, higienizada, corte em cubos c/aproximadamente 10x10x10 mm, pesando entre 1 kg a 3 kg, firme e intacta, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco de polietileno esterilizado com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega, acondicionado em caixa de papelão reforçado. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria CVS-6/99 de 10/03/99 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas De Marchi, Seara ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>
74	100	Kg	<p>trigo para quibe, integral, quebrado e torrado, isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de mofo e materiais terrosos, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, embalado em caixa de papelão reforçado, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega, pesando 500 gramas e suas condições deverão estar de acordo com a legislação atual vigente. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.S., marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de</p>

			<p>fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência a marca Kinino ou similar de igual qualidade ou superior. Fornecer duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues, devidamente rotuladas e identificadas para testes de degustação (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>
--	--	--	---

OBSERVAÇÕES:

- **As marcas indicadas servem apenas como referência, uma vez que poderão ser cotados produtos similares de igual qualidade ou superior;**
- **Excetuam-se da obrigatoriedade de apresentação de amostra e Ficha Técnica do item, caso seja cotada a marca citada como referência no descritivo do respectivo item.**
- **Caso o licitante queira acompanhar a realização dos testes de avaliação das amostras, deverá agendar antecipadamente junto ao pessoal da Equipe Técnica de Avaliação, através do telefone (14) 3252-3161 com a Senhora Marisa Fátima Passos Moreno.**

B) CLÁUSULA II – DA RATIFICAÇÃO

Ficam mantidas todas as demais cláusulas e condições estabelecidas no Edital de Pregão Presencial nº 02/2014.

Pederneiras, 10 de janeiro de 2014.

DANIEL PEREIRA DE CAMARGO

Prefeito Municipal