



EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 189/2020 - PMB - REGISTRO DE PREÇOS

A Prefeitura de Biguaçu, por meio da Secretária Municipal de Administração, Sra. **DANIELA GARCIA FABRICIO GALIANI**, por delegação de competência (Portaria nº 660/2019, de 19 de março de 2019), designando ainda o Pregoeiro e Equipe de Apoio, por meio das Portarias nº 1075/2020, de 13 de abril de 2020 e 782/2020, de 12 de março de 2020, leva ao conhecimento dos interessados que encontra-se aberto a licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, mediante sistema de **REGISTRO DE PREÇOS**, pelo tipo **menor preço**, o qual será regida pela lei federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, com alterações posteriores, Lei Complementar n.º 123 de 14/12/2006, Decreto Federal nº 7.892/2013, Decreto Federal nº 10.024/2019 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

DIA: 10/12/2020

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 14h15min.

REFERÊNCIA DE TEMPO: horário de Brasília (DF)

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.comprasbr.com.br

Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local estabelecidos no preâmbulo deste Edital, desde que não haja comunicação diversa do Pregoeiro.

SEÇÃO I - DO OBJETO

1.1 A presente licitação tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE BIGUAÇU, COMPOSTA PELOS CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNICIPAIS (CEIM'S) E ESCOLAS BÁSICAS MUNICIPAIS (EBM), DE FORMA A GARANTIR A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE BIGUAÇU, NO PERÍODO LETIVO REFERENTE AO ANO 2021. A PRESENTE AQUISIÇÃO VISA O FORNECIMENTO DE ALIMENTOS VARIADOS



E SEGUROS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, CONTEMPLANDO O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE), GARANTINDO A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E MELHORIA DO RENDIMENTO ESCOLAR E CONTRIBUINDO PARA O CRESCIMENTO E DESENVOLVIMENTO SAUDÁVEL DOS EDUCANDOS MATRICULADOS NAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE BIGUAÇU, conforme especificações do edital e seus anexos.

SEÇÃO II - DA DESPESA E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2 A possível despesa decorrente da aquisição do objeto desta licitação correrá por conta dos recursos orçamentários previstos para o exercício de 2020 e 2021, os quais serão apresentados nas Ordem de Compra pelos elementos das Secretarias do município, Fundo Municipal de Saúde.

SEÇÃO III - DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

3 Até 03 (três) dias que anteceder a abertura da sessão pública, qualquer Licitante poderá impugnar o ato convocatório do Pregão Eletrônico, na forma eletrônica, mediante petição, a ser enviada exclusivamente pelo e-mail pregao@bigua.sc.gov.br até as 18:00 horas, no horário oficial de Brasília – DF.

3.1 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pela Equipe de Apoio, decidir sobre a petição.

3.2 Acolhida à impugnação contra o ato convocatório, desde que altere a formulação da proposta de preços, será definida e publicada nova data para realização do certame, com reabertura do prazo de 8 (oito) dias úteis para apresentação das propostas.

SEÇÃO IV - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

4.1 Serão admitidos a participar desta Licitação os que estejam legalmente estabelecidos na forma da Lei, para os fins do objeto pleiteado e estejam devidamente cadastrados e credenciados no ComprasBR, que atuará como órgão provedor do Sistema Eletrônico.

4.2 Para fins de aplicação da Lei Complementar nº 123/2006, os Microempreendedores Individuais – MEI, Microempresas (ME) e as Empresas de Pequeno Porte (EPP), qualificados como tais nos termos dos artigos 18-A e 3º da Lei Complementar nº 123/2006 com redação dada pela Lei Complementar nº



147/2014 farão jus aos mesmos benefícios, independentemente da receita bruta anual.

4.3 Não poderão participar deste Pregão:

- I Empresa sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação, consórcio de empresas, e controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;
- II Empresa declarada inidônea por qualquer Órgão da Administração Pública direta ou indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, bem como as que estejam punidas com suspensão do direito de contratar ou licitar com a Administração Pública no âmbito do Estado de Santa Catarina;
- III Servidor de qualquer órgão ou Entidade vinculada ao órgão promotor da licitação, bem assim a empresa da qual tal servidor seja sócio, dirigente ou responsável técnico.

SEÇÃO V – DA PROPOSTA

5 A licitante deverá encaminhar proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, através da digitação da senha privativa e subsequente encaminhamento da proposta de preços, a partir da data da liberação do Edital no site <www.comprasbr.com.br> até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

5.1 A licitante deverá indicar, sem se identificar, a especificação do objeto e a marca dos produtos cotados, contudo, só será motivo para desclassificação a ausência da identificação do produto na proposta readequada.

5.2 O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias, tendo como marco inicial a data da sessão.

5.3 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual deverão **declarar** que atendem aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, no ato de envio de sua proposta, em campo próprio do sistema.

5.4 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará a licitante às sanções previstas neste Edital.

5.5 As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

5.6 Qualquer elemento que possa identificar a licitante importa na desclassificação da proposta, sem



prejuízo das sanções previstas neste Edital.

5.7 Até a abertura da sessão, a licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

5.8 A proposta de preços a ser encaminhada após o encerramento da fase de lances deverá obrigatoriamente conter as seguintes informações:

5.8.1 Razão social e CNPJ da empresa licitante, endereço completo, telefone, e/ou endereço eletrônico (e-mail) para contato, bem como o nome do proponente ou de seu representante legal, CPF, RG e cargo na empresa, banco, agência, número da conta corrente e praça de pagamento, **declaração** de que atende aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, a especificação do objeto, a marca e/ou modelo do produto cotado, bem como o valor total do lote e o valor unitário de cada item.

5.8.2 Os produtos deverão ser entregues conforme descrito no termo de referência, em dias úteis, no horário das 13:00 às 19:00 horas, no prazo determinado, a contar do recebimento da Ordem de Compras.

5.9 A proposta de preços enviada implicará em plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos;

5.10 As propostas terão validade de 90 (noventa) dias, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.

5.11 Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.

SEÇÃO VI – DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

6 A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no sítio www.comprasbr.com.br.

6.1 Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

6.2 Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.



SEÇÃO VII – DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

7 O **Pregoeiro** verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

7.1 Somente as **licitantes** com propostas classificadas participarão da fase de lances.

7.2 A desclassificação poderá ocorrer também após a fase de lances, quando for analisada a proposta readequada e for constatado que a proposta apresentada não atende ao edital.

SEÇÃO VIII – DA FORMULAÇÃO DE LANCES – MODO ABERTO

8 Aberta a etapa competitiva, as **licitantes** classificadas poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do horário e valor consignados no registro de cada lance.

8.1 A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado no percentual de 2% e registrado no sistema.

8.2 Durante o transcurso da sessão, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação da ofertante.

8.3 Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.

8.4 Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

8.5 Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

8.6 Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

8.7 No caso de a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio www.comprasbr.com.br.

SEÇÃO IX - DO ENCERRAMENTO DA ETAPA DOS LANCES VIA MEIO ELETRÔNICO



9 A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente de lances, emitido pelo sistema eletrônico aos Licitantes, após o transcorrer o período de tempo de 10 (dez) minutos, no modo de disputa Aberto, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

9.1 Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro irá negociar o preço ofertado diretamente com a licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, visando a sua redução para compatibilização com o orçamento da Administração.

9.2 Encerrada a etapa de lances e negociação direta, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor valor apresentado, sendo que será desclassificada a proposta que estiver com valor por item ou por lote superior ao orçamento estimado definido no Anexo II deste edital, após a negociação.

9.3 Cumpridas as etapas anteriores, o Pregoeiro verificará a habilitação da Licitante classificada em primeiro lugar, conforme disposições contidas no presente Edital.

9.4 Se a proposta de preços não for aceitável ou se a Licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta de preços subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta de preços que atenda ao Edital, sendo o respectivo Licitante declarado vencedor pelo Pregoeiro.

9.5 A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do Pregão Eletrônico constarão de ata divulgada no Sistema Eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade prevista na legislação pertinente.

9.6 A proposta de preços atualizada com o último lance deverá ser inserida no sistema Comprasbr no prazo de 120 (cento e vinte) minutos, digitalizada, juntamente com a comprovação das especificações técnicas dos produtos exigidas, conforme Anexo II do Edital.

9.7 A proposta de preços readequada devidamente atualizada com o último lance e assinada pelo representante da empresa vencedora da disputa, deverá ser anexada no sistema, para fins de assinatura da Ata de Registro de Preços.

9.8 No caso de proposta com assinatura digital, é dispensado o envio da proposta original.

SEÇÃO X – DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO



10 O julgamento da Proposta de preços dar-se-á pelo critério de menor preço por lote/item, observadas as especificações técnicas e os parâmetros definidos no Edital.

10.1 O empate entre dois ou mais licitantes somente ocorrerá quando houver igualdade de preços entre as propostas de preços e quando não houver lances para definir o desempate. Neste caso o desempate ocorrerá por meio de sorteio.

10.2 Será admitido apenas 01 (um) licitante vencedor por lote/item.

10.3 Não será motivo de desclassificação simples omissões que sejam irrelevantes para o entendimento da proposta de preços, que não venham causar prejuízo para o Contratante ou firam os direitos dos demais licitantes.

10.4 O resultado desta licitação será publicado no site da Prefeitura Municipal de Biguaçu, disponível na internet, no endereço <http://bigua.atende.net> e no ComprasBR.

10.5 Caso todas as Propostas de Preços sejam desclassificadas, o Pregoeiro poderá convocar todas as licitantes para que, no prazo de 08 (oito) dias úteis, apresentem novas propostas escoimadas das causas que motivaram a desclassificação.

SEÇÃO XI - DA HABILITAÇÃO

11 Os Licitantes deverão inserir a documentação exigida para habilitação em campo específico do sistema, devendo ser cadastrado juntamente com a proposta inicial, sob pena de inabilitação.

Obs: TODOS OS DOCUMENTOS E LAUDOS TÉCNICOS REFERENTES AOS ALIMENTOS ESTÃO DISPOSTOS NO ITEM 10 DO TERMO DE REFERÊNCIA.

11.1 Para fins de assinatura da Ata de Registro de Preços, remeter a documentação exigida na habilitação, bem como, a proposta atualizada para o Pregoeiro do Pregão Eletrônico da Prefeitura Municipal de Biguaçu, com endereço na Praça Nereu Ramos, nº 90, Centro, Biguaçu/SC, CEP 88160-116, no prazo de 5 (cinco) dias.

11.2 No caso de documentos emitidos pela internet cuja autenticidade possa ser aferida e declarações com assinatura digital, fica dispensado o envio dos documentos originais.

11.3 Para fins de habilitação, os licitantes deverão apresentar os seguintes documentos:



- a) **Ato constitutivo, estatuto social e todas as suas alterações** em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- b) **Cédula de identidade ou outro documento oficial com foto autenticada**, do sócio ou representante legal da empresa. Sendo representante, este deverá apresentar procuração pública dando plenos poderes para participar de todas as fases da licitação e assinatura da Ata de registro de preços;
- c) **Cédula de Identidade e registro comercial**, no caso de empresa individual (MEI);
- d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e **ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente**, quando a atividade assim o exigir;
- e) **Comprovante de regularidade fiscal para com o FGTS**;
- f) **Comprovante de regularidade fiscal com a Fazenda Federal**, compreendendo Tributos e Contribuições Federais, administrados pela Secretaria da Receita Federal, e quanto à Dívida Ativa da União, administrados pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional;
- g) **Comprovante de regularidade fiscal com a Fazenda Estadual**;
- h) **Comprovante de regularidade fiscal com a Fazenda Municipal**;
- i) **Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas) – CNDT**
- j) **Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ)**
- k) **Certidão Negativa de Falência ou Concordata** expedida pelo distribuidor do Foro da sede da matriz da Pessoa Jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física, **tanto via sistema e- Proc quanto via sistema SAJ**, expedida a menos de 90 (noventa dias contados da data da sua apresentação, ressalvado o disposto a seguir: Caso a empresa esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser juntada a documentação; Certidão emitida pela instância judicial competente, que ateste que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimentos licitatório nos termos da Lei 8.666/93; Comprovante do acolhimento do plano de recuperação, nos termos do art. 58 da Lei nº 11.101/2005, em caso de recuperação judicial, ou da homologação judicial do plano de recuperação no caso de recuperação judicial; Os licitantes que se encontram em recuperação judicial ou extrajudicial devem demonstrar todos os demais requisitos para habilitação econômico-



financeira, como qualquer licitante.

l) **Declaração com assinatura digital ou autenticada** de que a empresa não emprega menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre nem menores de 16 anos de idade, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, conforme disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal, emitido pela Delegacia Regional do Trabalho ou pelo próprio licitante;

m) **Declaração com assinatura digital ou autenticada** de Cumprimento dos Requisitos de Habilitação nos termos do art. 4º, inciso VII, da Lei nº 10.520/2002 (conforme modelo Anexo III).

n) **Declaração com assinatura digital ou autenticada** assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração.

11.4 Os documentos de habilitação relacionados acima deverão estar válidos e em vigor tendo-se como referência a data da abertura da Sessão Eletrônica, informada no preâmbulo deste Edital.

11.5 Para os documentos de regularidade fiscal que não apresentarem prazo de validade, considerar-se-á 90 (noventa) dias a partir da data de emissão.

11.6 Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio, ou também cópias obtidas na internet, desde que possam ter a sua autenticidade e veracidade confirmadas pelo mesmo meio.

11.7 A documentação de habilitação deverá ser apresentada em nome da licitante que será responsável pela execução do contrato e faturamento, com o mesmo número do CNPJ e endereço. Serão aceitos documentos com a mesma razão social, porém CNPJ e endereço diverso quando os mesmos tiverem validade para todas as filiais e matriz.

11.8 É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

11.9 O não atendimento de qualquer das condições aqui previstas provocará a inabilitação do Licitante.

11.10 As microempresas e empresas de pequeno porte poderão sanar eventual restrição nos documentos de regularidade fiscal como condição para a assinatura da Ata de Registro de Preços, na forma da Lei Complementar nº 123/06.



- 11.11 Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, o licitante será declarado vencedor.

SEÇÃO XII – DO RECURSO

12 Qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, explicitando suficientemente as suas razões, no prazo de 10 (dez) minutos imediatamente após a divulgação do vencedor, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer.

12.1 Será concedido ao licitante que manifestar a intenção de interpor recurso, o prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos autos.

12.2 As contrarrazões dos recursos deverão ser anexadas pelo licitante em campo próprio do sistema eletrônico.

12.3 Recebido o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar sua decisão ou remeter o processo devidamente informado à autoridade superior para deliberação.

12.4 O acolhimento do recurso implicará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.5 A falta de manifestação de intenção de recurso no prazo estabelecido no item 34, autoriza o Pregoeiro a adjudicar o objeto à licitante vencedora.

12.6 Caso a licitante não apresente as razões do recurso no prazo legal, entender-se-á como desistência da interposição do recurso.

12.7 É assegurada vista dos autos às licitantes interessadas no setor de Diretoria de Compras, Licitações e Contratos da Prefeitura Municipal de Biguaçu, localizada na Praça Nereu Ramos, nº 90, Centro, Biguaçu/SC, no horário das 13:00 às 18:00 horas.

SEÇÃO XIII – DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

13 O objeto desta licitação será adjudicado ao licitante que, satisfeitas as condições do edital, apresentar o **MENOR PREÇO POR LOTE**.

13.1 Após o julgamento definitivo das propostas de preços, de eventuais recursos, classificação final e



adjudicação do objeto ao vencedor, o Pregoeiro encaminhará o processo licitatório para homologação pela autoridade competente.

SEÇÃO XIV – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14 Os vencedores desta licitação serão convocados após a publicação do resultado e homologação para assinar a Ata de Registro de Preços, conforme minuta do Anexo I.

14.1 As empresas adjudicatárias deverão assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data da convocação pelo setor de Contratos da Prefeitura Municipal de Biguaçu.

14.2 Na hipótese de a empresa adjudicatária não atender a condição acima ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços e não apresentar justificativa porque não o fez, decairá o direito à contratação, e aplicar-se-á o disposto no Artigo 4º, Incisos XXIII e XVI, da Lei nº. 10.520/02.

14.3 Como condição para assinatura da Ata de Registro de Preços, a empresa adjudicatária deverá manter as mesmas condições de habilitação exigidas na licitação.

14.4 Ao assinar a Ata de Registro de Preços, a(s) licitante(s) vencedora(s) será(ão) denominadas DETENTORA(S) DA ATA, comprometendo-se a cumprir todas as obrigações previstas neste edital e na proposta apresentada.

14.5 Os preços registrados na Ata de Registro de Preços poderão sofrer alterações em virtude de eventual redução nos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens ou serviços registrados.

14.6 Caso os preços inicialmente registrados tornarem-se superiores aos praticados no mercado, a Prefeitura deverá convocar o fornecedor para adequar seus preços e, não obtendo sucesso, liberá-lo do compromisso assumido, podendo neste caso, convocar os demais fornecedores para igual oportunidade.

14.7 A existência do Registro de Preços não obriga a Prefeitura a realizar as contratações que dele poderia advir, sendo facultada a realização de licitação específica para a contratação pretendida, assegurado ao beneficiário do registro a preferência do fornecimento ou prestação do serviço em igualdade de condições.

14.8 Os preços registrados e os respectivos fornecedores serão divulgados na imprensa oficial e na página da internet da Prefeitura, ficando disponível durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

14.9 O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 1 ano, a contar da sua assinatura.



14.10 A formalização do pedido de entrega dos produtos será por meio da emissão de Ordem de Compras, a ser enviada para o e-mail indicado pela licitante DETENTORA DA ATA.

14.11 Os produtos deverão ser entregues na conforme estabelecido no Termo de referência, em dias úteis.

14.12 Os pagamentos serão realizados mediante crédito aberto por conta corrente no nome da Contratada, em qualquer agência da Caixa Econômica Federal ou Banco do Brasil. Caso a contratada não possua vínculo com essas instituições bancárias deverá arcar com custos da transferência interbancária de recursos (TED - Transferência Eletrônica Disponível).

14.13 O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias corridos, contados da data do registro contábil da liquidação da despesa efetuada na respectiva nota fiscal e/ou no boletim de medição, observada a ordem cronológica de vencimento das faturas para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do art. 5º da lei nº 8666/93.

14.14 Eventuais atrasos de até 90 (noventa) dias do pagamento da fatura motivada por insuficiência de caixa não desobriga o contratado de cumprir o objeto da licitação e do contrato, conforme disposto no art. 78, inc. XV da lei 8666/93.

14.15 Do valor a ser pago e creditado na conta bancária do contratado e indicada na proposta de preço, será descontado as parcelas correspondentes ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza, o Imposto de Renda e eventuais débitos para com a Fazenda Municipal, quando for o caso.

14.16 As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá 30 (trinta) dias após a data de sua apresentação válida.

SEÇÃO XV – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

a) Das Obrigações da DETENTORA DA ATA:

- 1 manter as condições de habilitação e qualificação apresentadas na licitação, durante todo o período de vigência da Ata de Registro de Preços;
- 2 dar fiel execução ao objeto constante da Ata de Registro de Preços, fornecendo as quantidades solicitadas no prazo e pelos preços constantes na ARP e na Ordem de Compras;
- 3 solicitar revisão de preços quando, comprovadamente, estiverem abaixo do preço de mercado e apresentar comprovação para que o pedido seja analisado pela Prefeitura de Biguaçu/SC.

b) Das Obrigações da Prefeitura de Biguaçu



- 1) assinar a Ata de Registro de Preços, observando a ordem de classificação dos licitantes vencedores;
- 2) emitir a Ordem de Compras com as quantidades solicitadas de cada item para fornecimento, conforme a necessidade da Prefeitura Municipal de Biguaçu;
- 3) acompanhar a entrega dos produtos
- 4) notificar a empresa DETENTORA DA ATA de quaisquer irregularidades e divergências encontradas;
- 5) efetuar a liquidação da despesa e realizar o pagamento no prazo estipulado;
- 6) fiscalizar a execução da Ata de Registro de Preços;
- 7) analisar pedido de revisão de preços e negociar com a empresa DETENTORA DA ATA quando os preços estiverem, comprovadamente, acima dos preços de mercado.

SEÇÃO XVI – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 16.1 Será cancelado o registro do fornecedor que:
- a. descumprir total ou parcialmente as condições do edital que deu origem à Ata de Registro de Preços;
 - b. não aceitar adequar os preços aos praticados no mercado;
 - c. não assinar o contrato ou receber o instrumento equivalente (Ordem de Compras) no prazo estabelecido e sem justificativa aceitável;
 - d. O registro do fornecedor poderá, ainda, ser cancelado, quando devidamente comprovados caso fortuito ou força maior que venham a comprometer a execução do contrato ou por razões de interesse público.

SEÇÃO XVII – DAS SANÇÕES

- 17.1 O licitante que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, a receber a Ordem de Compra, fazer declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa



exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Prefeitura de Biguaçu pelo prazo de até 2 (dois) anos ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

17.2 No caso de atraso injustificado por parte do contratado na execução a Ata de Registro de Preços, a partir do primeiro dia, o mesmo sujeitar-se-á à multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao dia, sobre o valor inadimplente, que não excederá a 20% (vinte por cento) do montante, que será descontado dos valores eventualmente devidos pela Prefeitura de Biguaçu, ou ainda, quando for o caso, cobrados administrativamente ou judicialmente.

17.3 Pela inexecução total ou parcial do objeto constante na Ata de Registro de Preços, além do disposto nos itens 57 e 58, estará o contratado sujeito às seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor da Ata de Registro de Preços;
- c) suspensão temporária de licitar e contratar com a Prefeitura de Biguaçu/SC. pelo período de até 02 (dois) anos;
- d) declaração de inidoneidade.

17.4 As hipóteses de rescisão contratual estão previstas nos artigos 77 a 79 da Lei Federal nº 8.666/93, as quais poderão ensejar o cancelamento da Ata de Registro de Preços.

17.5 A verificação posterior de que, nos termos da lei, o declarante não se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte, caracterizará crime de fraude à licitação, conforme previsto no art. 90 da Lei Federal nº 8.666/1993 e implicará na aplicação de sanções e penalidades nela previstas.

SEÇÃO XVIII – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1 A Prefeitura Municipal de Biguaçu reserva-se o direito de revogar a presente licitação por razões de interesse público ou anulá-la por ilegalidade.

18.2 Cópia deste ato convocatório poderá ser obtida no site bigua.atende.net, Comprasbr ou no setor de Licitações e Contratações da Prefeitura de Biguaçu/SC, de segunda a sexta-feira, no horário das 13:00 às 18:00 horas.



18.3 Informações e esclarecimentos acerca desta licitação poderão ser solicitadas por meio eletrônico, até 3 dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas através do e-mail pregao@bigua.sc.gov.br de segunda a sexta-feira, no horário das 13:00 às 18:00 horas.

18.4 A Prefeitura de Biguaçu poderá emitir Nota de Esclarecimento para esclarecer eventuais dúvidas sobre este edital, a qual será publicada nos sites bigua.atende.net, Comprasbr e no Diário Oficial dos Municípios.

SEÇÃO XIX – DOS ANEXOS

19 Fazem parte integrante deste Edital:

- a) Anexo I – Minuta da Ata de Registro de Preços
- b) Anexo II – Especificação dos lotes e Termo de Referência
- c) Anexo III – Modelo de Declaração de Cumprimento dos Requisitos de Habilitação

Biguaçu, 19 de novembro de 2020.

RAMON WOLLINGER
PREFEITO MUNICIPAL

Daniela Garcia Fabricio Galiani
Secretária de Administração



ANEXO I - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Pelo presente instrumento, O Município de Biguaçu, pessoa jurídica Direito Público Interno, inscrita no CNPJ, sob o número 82892308/0001-53, estabelecida na Praça Nereu Ramos, 90 - Centro - aqui representado pelo Secretária de Administração, Sra. DANIELA GARCIA FABRICIO GALIANI, por delegação de competência (Portaria nº 660/2019, de 19/03/2019), e a empresa, com sede na Rua , inscrita no CNPJ sob nº

....., neste ato representada pelo(a) Sr(a)., CPF nº....., acordam proceder, nos termos, referente ao Pregão Eletrônico nº /2020, homologado em ____/____/2020, sujeito às Leis nº 8.666/1993 e 10.520/2002, e ao respectivo edital, o registro de preços referente ao(s) Lote(s) abaixo discriminados:

		Produto	Preço Estimado	Preço Unitário	Preço Total
VALOR TOTAL DO LOTE (R\$)					

O valor total da presente Ata de Registro de Preços é de R\$

Fica consignado que o preço registrado na presente ata é válido pelo prazo de 1 ano, a contar da data da assinatura, até ____/____/2020, sendo que no caso de esgotar as quantidades registradas em Ata, a sua vigência fica automaticamente encerrada.

Nada mais havendo a ser declarado, foi encerrada a presente Ata que, após lida e aprovada, será assinada pelas partes.

Biguaçu, ... de..... de 2020.

Signatários:

RAMON WOLLINGER – Prefeito Municipal

REPRESENTANTE LEGAL



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXO II – ESPECIFICAÇÃO DOS LOTES

1 - Do objeto e valores máximos: A presente licitação tem por objeto o registro de preços dos itens dispostos no anexo 01 do termo de referência.

TERMO DE REFERÊNCIA

1 – OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar do Município de Biguaçu, composta pelos Centros de Educação Infantil Municipais (CEIM's), Escolas Básicas Municipais (EBM) e Creches Conveniadas, de forma a garantir a Alimentação Escolar do Município de Biguaçu, no período letivo referente ao ano 2021.

2 – JUSTIFICATIVA

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros para a Alimentação Escolar, contemplando o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo a segurança alimentar e nutricional e melhoria do rendimento escolar e contribuindo para o crescimento e desenvolvimento saudável dos educandos matriculados nas unidades de ensino do Município de Biguaçu.

3 – ESPECIFICAÇÕES DAS AQUISIÇÕES OU SERVIÇOS

Especificações vide Anexo 1.

4 – LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA

O prazo para entrega dos produtos será de 7 (sete) dias após o recebimento do pedido pela empresa. Os produtos serão entregues em cada uma das unidades de ensino conforme endereços e horários contidos no Anexo 2.

5 – CRONOGRAMA DE FORNECIMENTO OU PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

Para garantir a qualidade dos alimentos recebidos, as entregas serão realizadas de forma parcelada, sendo semanal, quinzenal ou mensalmente, de acordo com o tempo de durabilidade de cada gênero alimentício. Assim, os produtos deverão ser entregues obedecendo à seguinte periodicidade:

- Pães (CEIM's) e hortifrutigranjeiros: semanalmente,
- Pães (escolas), carnes, frango e ovos: quinzenalmente,
- Alimentos não-perecíveis (estoque seco) e derivados lácteos: mensalmente.

Os alimentos referentes a entrega semanal são entregues em quantidade específica para cada instituição de ensino, de modo que tais alimentos devam ser consumidos em sua totalidade dentro daquela



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

semana, garantindo sua qualidade e segurança alimentar. Os demais itens (entrega quinzenal e mensal), podem sofrer alteração de quantidades, devido a realização de controle de estoque, visando a manutenção de um estoque com quantidades adequadas de alimentos, ou seja, que não haja falta ou excesso de nenhum item.

6 – CRONOGRAMA DE PAGAMENTO:

O cronograma de pagamento será de acordo com o cronograma do Setor de Tesouraria.

7 – VIGÊNCIA

O presente processo terá vigência de 12 meses, a partir da assinatura da Ata de registro e contrato.

8 – DA ENTREGA

O prazo para entrega dos produtos será de 7 (sete) dias após o recebimento do pedido pela empresa.

Todos os gêneros alimentícios adquiridos deverão ser de primeira qualidade e estão sujeitos a amplo teste de qualidade, reservando-se o CONTRATANTE, o direito de rejeitá-los no todo ou em parte, obrigando a CONTRATADA a promover a sua substituição sem qualquer ônus adicional no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas e sujeitando-se a aplicação das penalidades previstas em Lei.

9 – GESTOR/FISCAL DO CONTRATO/ RESPONSÁVEL TÉCNICO

O Gestor/Fiscal do Contrato é a Nutricionista Responsável Técnica Monalisa Cenci, matrícula 8405.

10 – CONDIÇÕES GERAIS

As empresas vencedoras deste processo deverão efetuar a entrega de amostras, conforme itens descritos abaixo, num prazo de 10 (Dez) dias, no Setor de Alimentação Escolar, localizado na Rua Hermógenes Prazeres, nº 59 – Centro- Biguaçu – SC – das 13 às 17 horas.

OBS: As empresas vencedoras que não apresentarem amostra estão passíveis de punição de acordo com as penalidades descritas no Edital.

Para os itens: 1 a 10, 12, 15, 17,18, 19, 23, 26, 27, 30, 31,32, 33, 35, 37, 38, 39, 40 e 41, o fornecedor deverá apresentar amostra do produto e entregar a seguinte documentação: ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou centros habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e/ ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), conforme RESOLUÇÃO Nº. 15/2003 do FNDE. As análises dos laudos deverão ser de acordo com o Anexo 1. Os laudos deverão ter data inferior a 12 (doze) meses da data da entrega das amostras.

Para os itens 3 a 8, 33, 34, além de apresentar a amostra com todos os documentos acima mencionados, deverá apresentar Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado.

Para os itens 11, 13, 14, 16, 20, 21, 22, 24, 25, 28, 29, 34 e 36, o fornecedor deverá apresentar amostra e ficha técnica, não havendo necessidade de apresentar laudos.

Todos os produtos serão avaliados pela Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação. Os alimentos ficarão em poder do Setor de Alimentação para análise e degustação. Conforme a



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

RESOLUÇÃO/FNDE/CD/Nº. 38 de 16/07/2009 as amostras poderão ser submetidas à Teste de Aceitabilidade. Tais análises possuem caráter eliminatório.

O Município de Biguaçu, através da Secretaria Municipal de Educação, reserva-se o direito de adquirir total ou parcialmente qualquer dos itens propostos ou rejeitar se os produtos estiverem em desacordo com a legislação de alimentos estabelecida pela ANVISA e/ou MAPA.

Durante a entrega dos gêneros alimentícios, os entregadores deverão estar utilizando boné ou touca, além de higiene pessoal adequada, conforme a RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 da ANVISA, que estabelecem procedimentos de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, visando promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias nos serviços de alimentação, bem como a Resolução do FNDE/CD nº38 de 16/07/2009, que estabelece critérios para a execução do PNAE, sendo o controle de qualidade da alimentação servida um desses critérios.

Além disso, os entregadores e motorista deverão possuir Atestado de Saúde com data inferior a 12 meses. Os veículos de entrega deverão possuir Alvará Sanitário.

A entrega deverá ser realizada no prazo máximo de 24 horas após a data estabelecida na guia de entrega.

Biguaçu, 16 de novembro de 2020.

Monalisa Cenci
Nutricionista / CRN10-775



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXOS

ANEXO 1: Especificações para aquisição de alimentos para a Alimentação Escolar do Município de Biguaçu

Nº.	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)*	VALOR TOTAL (R\$)
1.	PÃO SOVADO FIBRAS	A) Características: Deverá ser produzido a partir de farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, água potável, sal refinado, açúcar refinado, gordura vegetal, essência de manteiga, fermento biológico, reforçador de massa e conservador propionato de cálcio, fatido. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. Não deverá conter lactose. B) Embalagem: embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico, virgem, isenta de contaminantes e aprovados para contato com alimentos. Pacotes contendo no mínimo 20 fatias e peso líquido de 500 g. C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor. Microbiologia: contagem de coliformes termotolerantes a 45°C, contagem de estafilococos coagulase positiva, salmonella spp. Microscopia: macroscópica, microscópica. Físico químico: gordura, proteína, resíduo mineral fixo, sódio, umidade e voláteis. Rotulagem/embalagem: avaliação de embalagem; embalagem integra, em saco plástico resistente e devidamente fechada; rótulo	3.729 kg	16,92	63.094,68



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

		D) Referências: RDC nº. 263 de 22/09/2005 ANVISA; RDC nº. 175 de 08/07/2003 ANVISA.			
2.	PÃO BISNAGUINHA	A) Características: Deverá ser produzido a partir de farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, água potável, sal refinado, açúcar refinado, gordura vegetal, fermento biológico, reforçador de massa e conservador propionato de cálcio. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. Não deverá conter lactose. B) Embalagem: embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico, virgem, isenta de contaminantes e aprovados para contato com alimentos. Embalagem plástica contendo 1 kg do produto (20 gramas por bisnaguinha). C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor Físico químico: gordura, proteína, resíduo mineral fixo, sódio, umidade e voláteis Microscopia: macroscópica, microscópica Microbiologia: contagem de coliformes termotolerantes a 45°C, contagem de estafilococos coagulase positiva, salmonella spp Rotulagem/embalagem: avaliação de embalagem; embalagem integra, em saco plástico resistente e devidamente fechada; rótulo D) Referências: RDC nº. 263 de 22/09/2005 ANVISA; RDC nº. 175 de 08/07/2003 ANVISA.	3.817 kg	18,85	71.950,45
3.	FRANGO CONGELADO (IQF)	A) Características: tipo sobrecoxa, congelado individualmente, não deve apresentar sinais de descongelamento, grandes cristais de gelo, amolecimento do produto ou presença de umidade. É o produto obtido em ato contínuo de transporte para o túnel de congelamento pelo	27.456 kg	12,22	335.512,32



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

		processo IQF – “INDIVIDUAL QUICK-FROZEN”. O Frango para a elaboração deve ser submetido aos processos de inspeção estabelecidos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal” – MAPA. B) Embalagem: Saco plástico polietileno, atóxico, lacrado por termosoldagem, transparente e resistente ao transporte e ao armazenamento. Peso Líquido: 1kg C) Rotulagem: Etiqueta constando data de fabricação, carimbo de inspeção, peso e data de validade. D) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor Físico químico: amônia, gordura, peso líquido, reação para gás sulfídrico, Ph Microscopia: macroscópica, microscópica Microbiologia: contagem de coliformes termotolerantes a 45°C, contagem de estafilococos coagulase positiva, salmonella spp. Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem; embalagem integra, em saco plástico resistente e devidamente fechada com fecho tipo ZIP LOCK; rótulo E) Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. F) Referências: RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA.			
4.	CARNE BOVINA EM CUBOS	A) Características: peça de carne bovina dianteira, de segunda (paleta), em cubos, congelada, proveniente de machos da espécie bovina, carne de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico, sadia; sem osso, sem sebo, percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10% por peça, sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Não deve apresentar sinais de descongelamento, com grandes cristais de gelo, amolecimento do produto ou presença de umidade.	13.838 Kg	38,79	536.776,02



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

		B) Embalagem: embaladas à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, transparente, em pacotes de 1 kg, lacrados. C) Rotulagem: etiqueta constando o tipo de carne embalada, data da embalagem e validade. D) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor Microscopia: macroscópica, microscópica Microbiologia: contagem de coliformes termotolerantes a 45°C, contagem de estafilococos coagulase positiva, salmonella spp Físico químico: amônia, cinzas insolúveis em HCl a 10%, gordura, peso líquido, reação para gás sulfídrico, pH E) Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. F) Referências: Portarias nº. 89 e 90 de 15/07/96.			
5.	CARNE MOÍDA CONGELADA (IQF)	A) Características: peça de carne bovina de primeira, moída, congelada individualmente. Carne firme e com odor característico, sadia; sem osso, sem sebo, percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10% por peça. É o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de bovinos seguido de imediato congelamento através de túnel pelo processo IQF – “INDIVIDUAL QUICK-FROZEN”. A carne bovina utilizada para a elaboração deve ser submetida aos processos de inspeção estabelecidos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal” – MAPA. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, conforme padrão descrito na Portaria nº 05, de 08/11/88 – SIPA/MA, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia / elaboração e entre outros. NÃO DEVERÁ CONTER GLÚTEN. A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses,	13.508 Kg	34,97	472.374,76



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

		tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc.; e não será permitido o uso de carne "quente". Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada - CMS. A carne bovina moída deverá apresentar-se livres de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. B) Embalagem: EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico polietileno, atóxico, lacrado por termosoldagem, transparente, incolor e resistente ao transporte e ao armazenamento. Peso Líquido: 1 kg. C) Rotulagem: Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de Venda e Marca comercial do produto, Peso Líquido, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo, País de origem e Município), CNPJ, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, a expressão: "Registro no Ministério da Agricultura SISP ou SIF/DIPOA sob nº ____/____", Data de Fabricação, Prazo de validade, Identificação do lote, Informação Nutricional e Conservação do produto. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com Instrução Normativa nº 22/2005 – MAPA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, Resolução CISA/MA/MS nº10, de 31/07/1984 e Lei 10.674/03 – ANVISA. D) Laudos: Sensorial: aparência, cor, odor, sabor, consistência, textura, aspecto; Físico químico pH, reações de gás sulfídrico, cinzas, gorduras totais, proteínas, umidade, cinzas insolúveis em HCl, nitrato, nitrito, carboidrato; Microscópico: matéria estranha macroscópica e microscópica, fragmentos de insetos, insetos inteiros mortos, ácaros mortos, bábulas, fragmentos de pelos de roedor			
--	--	---	--	--	--



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

		E) Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. F) Referências: Portarias nº. 89 e 90 de 15/07/96, Instrução Normativa nº. 83 de 21/11/2003 MAPA, Decreto nº. 30.691 de 09/03/1952 MAPA, Decreto nº. 2.244 de 04/06/1997 MAPA.			
6.	OVOS	A) Característica: Ovos de galinha, frescos, tipo especial ou grande, vermelhos, de 55 a 60 g de peso por unidade. B) Embalagem: Caixas de papelão fechadas contendo 1 dúzia por caixa. Esta deve apresentar rótulo e especificações na embalagem, com data de fabricação e de validade. C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor Físico químico: flotação Microscopia: macroscópica e microscópica Microbiologia: salmonela D) Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 15 dias a partir da data de entrega. E) Referências: Decreto-lei nº. 3.748 de 12/07/93, art. 687 MAPA, RDC nº. 175, de 8 de julho de 2003 ANVISA.	7.480 dúzias	6,32	47.273,60
7.	IOGURTE	A) Característica: Iogurte parcialmente desnatado ou batido integral, sabor morango e/ou coco e/ou salada de frutas. Elaborado a partir de leite, açúcar, fermentos lácteos, polpa ou preparado de frutas e estabilizante. B) Embalagem: Acondicionado em embalagem de plástico polietileno atóxico, resistente, contendo de 900 a 1.000 gramas. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA ou SIE e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 20 dias a contar da data da entrega; e	10.737 litros	6,37	68.394,69



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

		suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS. C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor Físico químico: acidez em ácido láctico, nitratos, nitritos, proteína Microscopia: macroscópica, microscópica Microbiologia: contagem de bolores e leveduras, NMP de coliformes totais, NMP de coliformes termotolerantes 45°C D) Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 20 (vinte) dias a partir da data de entrega do produto.			
8.	QUEIJO MUSSARELA	A) Características: Fatiado, sendo cada fatia separada por folhas de plástico atóxico. Apresentando consistência semi-dura, rígida, cor branco creme homogênea, odor característico, sabor suave, levemente salgado, embalagem crayovacada. Elaborado com leite pasteurizado e padronizado, acidificado por cultivos de bactérias lácteas selecionadas. Deve apresentar massa lisa e fechada. Não deve possuir crosta nem olhaduras. Deve apresentar umidade máxima de 60% e matéria gorda em extrato seco mínima de 35%. O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza e deve obedecer ao padrão da Legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, e outras existentes. Produto deverá conter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. B) Embalagem: em pacotes de plástico atóxico, transparente, resistente, com peso líquido de 400 a 500 gramas contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, a qual não será aceita. A Temperatura no recebimento do produto deve ser de no máximo 10°C. Deve apresentar validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega.	1.112 kg	32,87	36.551,44



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

		C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor Físico químico: matéria gorda em extrato seco, peso líquido, umidade e voláteis Microscopia: macroscópica, microscópica Microbiologia: contagem de coliformes termotolerantes 45°C, contagem de estafilococos coagulase positivo, pesquisa de listeria monocytogenes, salmonella spp D) Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal.			
9.	ACHOCOLATADO	A) Características: instantâneo, enriquecido com vitaminas, deverá conter os seguintes ingredientes: açúcar, cacau alcalino lecitinado, aromatizante, sal. Deverá apresentar em sua composição vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D, E, PP (niacina)), sem glúten e sem lactose. Embalagem: plástica de 400g a 1 kg, contendo data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto B) Laudos: Microbiologia: contagem de coliformes termotolerantes a 45°C, salmonella spp Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Físico químico: cinzas insolúveis em HCl a 10%, peso líquido, umidade e voláteis; Microscopia: presença de elementos histológicos de cacau (Theobroma cacao, Lin), microscópica, macroscópica. C) Referências: Portaria SVS/MS nº. 29 de 13/01/1998 ANVISA, Lei nº. 10.674 de 16/05/2003 ANVISA, RDC nº. 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA.	4.147 kg	14,51	60.172,97
10.	AÇÚCAR	A) Características: Refinado, amorfo, de primeira, isento de sujidades, fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e larvas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo de açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. B) Embalagem: O rótulo deve trazer a denominação <u>açúcar refinado</u>. Embalagem: Plástica, pacotes de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.	9.240 kg	3,60	33.264,00



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

		C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor Físico químico: cinzas insolúveis em HCl a 10%, umidade e voláteis Microscopia: macroscópica, microscópica Microbiologia: NMP de coliformes termotolerantes a 45°C D) Referências: RDC nº. 271, de 22/09/2005 ANVISA.			
11.	AMIDO DE MILHO	A) Características: Deverá ser fabricado a partir de grãos de milho, isentos de matéria terrosa e parasitas, e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada e rançosa. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. B) Embalagem: bem vedada, de até 1 kg Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Referências: RDC nº. 263 de 22/09/2005 ANVISA, RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, CNNPA nº. 34 de 19/01/77, ANVISA, RDC nº. 274 de 15/10/2002 ANVISA	418 kg	6,22	2.599,96
12.	ARROZ ORGÂNICO AGROECOLÓGICO	A) Características: beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I; umidade máxima de 14%. Isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Apresentar documento emitido por certificadora de produtos orgânicos que comprove que o produto é agroecológico, e selo de qualidade de produto orgânico no rótulo. B) Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 Kg. Embalagem secundária: sacos de polipropileno reforçados e lacrados	18.557 kg	9,07	168.311,99



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

		com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30 Kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Laudos: Rotulagem/embalagem: rótulo (completo) Microscopia: macroscópica, microscópica, ovos de insetos Sensorial: aspecto, cor, odor, prova de cocção, sabor; Físico químico: peso líquido, umidade e voláteis; Micotoxinas e contaminantes alimentares: zearalenona, deoxinivalenol (DON) D) Referências: CNNPA nº34 de 19/01/77 ANVISA, Portaria nº.269 de 17/11/98 MAPA.			
13.	BEBIDA À BASE DE SOJA ORIGINAL	A) Características: bebida não alcoólica, isenta de lactose e de glúten, pronta para o consumo, sabor original, enriquecida de cálcio e vitaminas, apresentando mínimo de 3,0% de proteína. b) Embalagem: de até 1 litro. validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto C) Referências: RDC Nº. 268 DE 22/09/2005 ANVISA.	1.000 litros	8,87	8.870,00
14.	BEBIDA À BASE DE SOJA SABORES MORANGO, MAÇÃ E CHOCOLATE	A) Características: bebida não alcoólica, produto isento de lactose e de glúten, pronto para o consumo, sabores morango, maçã e chocolate, enriquecido de cálcio e vitamina, apresentando mínimo de 3,0% de proteína. b) Embalagem: de até 1 litro. validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. c) Referências: RDC Nº. 268 DE 22/09/2005 ANVISA.	1.000 litros	8,61	8.610,00
15.	BISCOITO DOCE SEM LACTOSE	A) Características: Tipo Maria , contendo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, açúcar, estabilizante lecitina de soja, sal e fermentos químicos. Observação: Deverá ter a alegação de “sem lactose”. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados, sendo rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção de biscoitos. Deverá apresentar ausência de	3.225,20 kg	14,44	46.571,89



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

		sujidades, parasitos e larvas, assim como, umidade máxima de 8% e lipídios máximo de 10%. B) Embalagem: plástica, com dupla proteção, contendo até 500 gramas. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Laudos: Microbiologia: coliformes termotolerantes, estafilococos coagulase positiva, salmonella spp. Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor. Físico-químico: peso líquido, umidade e voláteis, cinzas insolúveis em HCl a 10%, corantes artificiais para diferença de solubilidade D) Referências: Resolução RDC nº. 344, de 13 de dezembro de 2002 ANVISA, RDC nº 175, de 8 de julho de 2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, Portaria SVS/MS nº. 29 de 13/01/1998 ANVISA.			
16.	BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN	A) Características: Tipo broa, contendo amido de milho, açúcar, ovos e fermento químico. Sabores variados entre eles: laranja, coco, chocolate e tradicional. Observação: Não deve conter glúten conforme Portaria SVS/MS nº. 29 de 13/01/1998. Não poderá apresentar biscoitos quebrados, sendo rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção de biscoitos. Deverá apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas. B) Embalagem: plástica, contendo até 500 gramas. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Rotulagem: o rótulo deve apresentar a inscrição “não contém glúten”. D) Referências: Resolução RDC nº. 344, de 13 de dezembro de 2002 ANVISA, RDC nº 175, de 8 de julho de 2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, Portaria SVS/MS nº. 29 de 13/01/1998 ANVISA, Lei nº. 10.674 de 16/05/2003 ANVISA.	220 kg	32,86	7.229,20
17.	BISCOITO ROSQUINHA DE	A) Características: Biscoito doce tipo rosquinha sabor coco, contendo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar,	1.245,2 kg	12,77	15.901,20



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	COCO SEM LACTOSE	estabilizante, aroma de coco, fermentos químicos, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol. Deverá ter a alegação de “sem lactose”. B) Embalagem: Embalagem primária: polipropileno ou polietileno, pacotes de até 500g. C) Laudos: Microbiologia: coliformes termotolerantes, estafilococos coagulase positiva, salmonella spp Aspecto, Cor, odor, peso líquido, sabor, umidade e voláteis, cinzas insolúveis em HCl a 10%, corantes artificiais para diferença de solubilidade			
18.	BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE	A) Características: Tipo cream cracker , contendo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, fermentos químicos e estabilizante lecitina de soja. Observação: Deverá ter a alegação de “sem lactose”. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados, sendo rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção de biscoitos. Deverá apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas, assim como, umidade máxima de 8% e lipídios mínimo de 10%. B) Embalagem: plástica, com dupla proteção, contendo até 500 gramas. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Laudos: Microbiologia: coliformes termotolerantes, estafilococos coagulase positiva, salmonella spp. Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor, Físco-químico: peso líquido, umidade e voláteis, cinzas insolúveis em HCl a 10%, corantes artificiais para diferença de solubilidade. D) Referências: Resolução RDC nº. 344, de 13 de dezembro de 2002 ANVISA, RDC nº 175, de 8 de julho de 2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, Portaria SVS/MS nº. 29 de 13/01/1998 ANVISA.	3.229,6 kg	14,44	46.635,42
19.	CAFÉ TORRADO E MOÍDO,	A) Características: Qualidade Superior. Tipo Tradicional. Deve ser constituído por grãos tipo 6 COB homogêneos torrados (torra média ou	1.930,5 kg	21,19	40.907,30



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	TRADICIONAL	torra clássica) procedentes de espécies de vegetais genuínos, são e limpos. Classificação: entre 10 e 15% de PVA (grãos pretos, verdes ou ardidos). Deverá apresentar umidade máxima de 5% (g/100g). Tipo de Café: gosto predominante de café arábica, admitindo-se café conilon; Ponto de Torra: média; Bebida: Dura, isento de gosto Rio zona; Aroma e sabor: característico do produto, podendo ser suave ou Intenso; Nível mínimo de qualidade: 6,0 pontos, na escala de zero a dez. Aspecto: sabor e cheiro próprio. Deve apresentar ausência de sujidades, larvas e substâncias estranhas. Com selo de pureza ABIC de qualidade superior ou Laudo de Controle de qualidade emitido por laboratório habilitado pelo Ministério da Saúde, ou creditado pelo Ministério da Agricultura ou pelo INMETRO. B) Embalagem: Pacotes de 500 gramas, contendo impressos a composição do produto, ingredientes, nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Empacotado a vácuo. Validade de no mínimo 90 dias, a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve conter o selo FSC e os dados acima citados como nível de torra, qualidade, aroma, corpo, sabor, tipo de café e as informações nutricionais. C) Laudos: Micotoxinas e contaminantes alimentares: ocratoxina A Microbiologia: NMP de coliformes termotolerantes a 45°C Físico químico: cafeína, extrato aquoso, extrato etéreo, resíduo mineral fixo insolúvel em HCl a 10%, resíduo mineral fixo, umidade e voláteis Microscopia: presença de elementos histológicos de café (Coffea, sp), macroscópicas, microscópicas Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor D) Referências: RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, RDC nº. 277, de 22/09/2005 ANVISA.			
20.	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO	A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingau à base de aveia, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água	75,9 kg	26,30	1.996,17



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	INFANTIL DE AVEIA	antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseína. O teor de proteínas para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. Deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, e deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Ingredientes: farinha de aveia, açúcar, no mínimo 7 vitaminas, sais minerais e aromatizantes. B) Embalagem: de até 01 kg, íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro e Normas de <i>Codex Alimentarius</i> para fórmulas destinadas a lactentes – FAO/OMS. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. Referências: RDC nº. 263, de 22/09/2005 ANVISA, Portaria nº 36 de 13/01/1998 ANVISA, RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, CNNPA nº. 34 de 19/01/77 ANVISA.			
21.	CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO	A) Características: Produto pré-cozido para o preparo de mingau à base de arroz, com baixo teor de umidade. Se o produto for misturado com água antes do consumo, o conteúdo mínimo de proteínas não deve ser	37,95 kg	28,27	1.072,85



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	INFANTIL DE ARROZ	inferior a 15% em relação ao peso seco, e a qualidade da proteína não deve ser inferior a 70% da qualidade da caseína; o teor de proteínas para os cereais desidratados que não contiverem leite em sua formulação, deve ser de 1 a 3g por 100kcal, antes de sua reconstituição e o conteúdo de sódio não deve exceder a 100mg/100g do produto pronto para consumo. Deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, e deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Ingredientes: farinha de arroz, açúcar, no mínimo 07 vitaminas, sais minerais e aromatizantes. B) Embalagem: de até 01 kg, íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro e Normas de <i>Codex Alimentarius</i> para fórmulas destinadas a lactentes – FAO/OMS. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. Referências: RDC nº. 263, de 22/09/2005 ANVISA, Portaria nº 36 de 13/01/1998 ANVISA, RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, CNNPA nº. 34 de 19/01/77 ANVISA.			
22.	COLORAU	A) Características: Deverá conter fubá ou farinha de mandioca, com semente de urucum em pó. Não deverá conter sujidades, parasitos ou	687,5 kg	8,51	5.850,63



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

		larvas. Não deve apresentar-se rançoso. Deve ter aspecto como pó fino, coloração alaranjada, cheiro e sabor próprio. B) Embalagem: de 500g ou 1 kg. Prazo de validade: no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Referências: RDC nº. 276 de 22/09/05 ANVISA, RDC nº 175, de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA.			
23.	DOCE DE FRUTA ORGÂNICO	E) Características: sabores variados. Deve apresentar fruta orgânica em seus ingredientes, além de açúcar orgânico, geleificante pectina cítrica e acidulante ácido cítrico. Não conter glúten, lactose e corantes artificiais. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Apresentar documento emitido por certificadora de produtos orgânicos que comprove que o produto é agroecológico, e selo de qualidade de produto orgânico no rótulo. A) Embalagem: a embalagem primária deverá ser em potes plásticos, atóxica e com lacre de proteção, de 400 a 500 gramas. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. B) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor Físico químico: peso líquido Macroscopia: macroscópica, microscópica Microbiologia: contagem de coliformes termotolerantes a 45°C C) Referências: RDC nº. 272 de 22/09/2005 ANVISA, RDC nº 175, de 8 de julho de 2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA.	831,6kg	23,88	19.858,61



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

24.	FARINHA DE ARROZ	A) Características: produto totalmente natural, resultante da moagem dos grãos de arroz polido, previamente selecionados. Moagem por intermédio de desintegrador de cereais, utilizado exclusivamente para arroz e seus subprodutos, evitando assim, a contaminação de glúten. Produto com aroma, sabor e valor nutricional característicos do arroz. B) Embalagem: primária devidamente rotulada, de acordo com a legislação vigente, sacos de polietileno, incolores e atóxicos, resistentes, termossoldados, com capacidade de 1 kg. Deve conter a expressão “não contém glúten”. Embalagem secundária: sacos de polietileno, incolor, atóxico com capacidade de 30 kg. C) Referências: Resolução RDC nº12 de 02/01/2001 ANVISA, Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA.	220 kg	6,66	1.465,20
25.	FARINHA DE MILHO	A) Características: Tipo Fubá - Produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, fina. Não deverá conter sujidades ou matérias estranhas. É obrigatória a adição de ferro e ácido fólico, devendo cada 100g de farinha de trigo fornecerem no mínimo 4,2mg de Ferro e 150mcg de ácido fólico. Deverá apresentar como requisito específico: umidade máxima de 15% (g/100g). Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. Devem ser designadas usando-se o nome convencional do produto, seguido de uma das seguintes expressões: fortificada (o) com Ferro e ácido fólico ou enriquecida (o) com Ferro e ácido fólico ou rica (o) em Ferro e ácido fólico. B) Embalagem: deverá estar intacta em pacotes de polietileno, transparentes e bem vedados, de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto.	572 kg	4,02	2.299,44



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

		C) Referências: RDC nº. 344, de 13/12/2002 ANVISA, RDC nº. 263, de 22/09/2005 ANVISA, RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, CNNPA nº. 34 de 19/01/77 ANVISA, RDC nº. 274 de 15/10/2002 ANVISA.			
26.	FARINHA DE TRIGO	A) Características: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo, são e limpos, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada nem rançosa. Com informação nutricional. É obrigatória a adição de ferro e ácido fólico, devendo cada 100g de farinha de trigo fornecer no mínimo 4,2 mg de Ferro e 150mcg de ácido fólico. Deve ser designada usando-se o nome convencional do produto, seguido de uma das seguintes expressões: fortificada (o) com Ferro e ácido fólico ou enriquecida (o) com Ferro e ácido fólico ou rica (o) em Ferro e ácido fólico. Deverá apresentar como requisito específico umidade máxima de 15% (g/100g). Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. B) Embalagem: plástica, de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor Físico químico: acidez graxa em KOH, cinzas insolúveis em HCl a 10%, ferro, proteína, teor de cinzas, umidade e voláteis Microscopia: macroscópica, microscópica Microbiologia: contagem de coliformes termotolerantes a 45°C, salmonella spp, contagem presuntiva de bacillus cereus D) Referências: RDC nº. 344, de 13/12/2002 ANVISA, RDC nº. 263, de 22/09/2005 ANVISA, RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA.	6.303,3 kg	3,76	23.700,41



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

27.	FEIJÃO	A) Características: Grupo I, classe preto e tipo I. O feijão deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido. Percentual de tolerância máximo de defeitos graves e leves de acordo com o estabelecido na legislação vigente. A umidade máxima tolerada de até 15%. B) Embalagem: de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto. C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor, prova de cocção Físico químico: peso líquido Microscopia: impurezas, macroscópica, microscópica, ovos de insetos Microbiologia: coliformes termotolerantes Micotoxinas e contaminantes alimentares: aflatoxinas, ocratoxina A, ocratoxina A D) Referências: Instrução Normativa nº12 de 28/03/08 MAPA, RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, CNNPA nº. 34 de 19/01/77 ANVISA.	7,315 kg	10,31	75.417,65
28.	FERMENTO BIOLÓGICO	A) Características: Tipo seco: deve apresentar-se em pó, grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis, com coloração do branco ao castanho claro, cheiro e sabor próprio. Deverá apresentar como características físico-químicas: umidade máxima de 12% p/p e poder fermentativo – mínimo de 800ml de dióxido de carbono em 2 horas. Deverá ser fabricado com matérias primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos de vegetais e animais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição, nem possuir cheiro amorfo e sabor amargo. No rótulo deverá constar a denominação “Fermento Biológico Seco”. B) Embalagem: pacotes de aproximadamente 10 g. Validade: De no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Referências: Resolução CNNPA nº. 38/77 de 21/12/77 ANVISA, RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA.	38,39 kg	87,33	3.352,60



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

29.	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	A) Características: Na composição poderão entrar como componentes essenciais as substâncias definidas conforme a legislação vigente. Deverá possuir aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. No rótulo deverá constar a designação: “Fermento Químico” e a seguinte recomendação: “Conserve ao abrigo da umidade” ou “Conserve em ambiente seco”, ou expressões equivalentes. Não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100g de amostra. B) Embalagem: em pote plástico. Embalagem de 100 g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Referências: Resolução CNNPA nº. 38/77 de 21/12/77 ANVISA, RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA.	2.288 unidades	3,05	6.978,40
30.	GRANOLA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	A) Características: Deverá conter os seguintes ingredientes: aveia, coco, flocos de arroz, germe e fibra de trigo, uva passas, extrato de malte (3%), flocos de milho, gergelim, castanha do Pará. Sem a adição de açúcar, edulcorantes, corantes artificiais e aromatizantes naturais e artificiais. Observação: Não deve conter lactose. B) Embalagem: embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico, vedado hermeticamente, contendo no máximo 01 (um) kg, devidamente rotulado, conforme legislação vigente. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Físico químico; cinzas insolúveis em HCl a 10%, ferro, peso líquido, umidade e voláteis; Microscopia: macroscópica, microscópica; Microbiologia: contagem de coliformes termotolerantes a 45°C, contagem de estafilococos coagulase positiva, contagem presuntiva de bacillus cereus, salmonella spp. D) Referências: RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, CNNPA nº. 34 de 19/01/77 ANVISA, RDC nº. 274 de 15/10/2002 ANVISA.	1460,8 kg	22,35	32.648,88



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

31.	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA	A) Características: Fórmula infantil modificada, em pó, indicada para a alimentação de lactentes de zero aos seis meses de vida, contendo aproximadamente 40% de caseína e aproximadamente 60% de proteínas do soro, carboidratos: lactose e/ou maltodextrina, fonte lipídica: óleos vegetais e/ou de gordura láctea, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose. B) Laudos: Microbiologia: microrganismos mesofilos aeróbicos, enterobacteriaceae, salmonella, C. Sakazakii, umidade, gordura, proteína, vitamina C, sódio, cálcio, potássio, ferro, magnésio, cloreto, fosforo, avaliação sensorial. C) Embalagem: lata de 400 gramas. Na embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro e atender as normas do Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes - FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	660 kg	60,10	39.666,00
32.	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO	A) Características: Fórmula infantil modificada, em pó, indicada para a alimentação de lactentes a partir dos seis meses de vida, contendo aproximadamente 40 a 65% de caseína e aproximadamente 35 a 60% de proteínas do soro, carboidratos: lactose e/ou maltodextrina, fonte lipídica: óleos vegetais e/ou de gordura láctea, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose. B) Embalagem: lata de 400 gramas. Na embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro e atender as normas do Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes - FAO/OMS. O produto deverá	660 kg	58,70	38.742,00



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

		apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. C) Laudos: Microbiologia: microrganismos mesófilos aeróbicos, enterobacteriaceae, salmonella. Umidade, gordura, proteína, vitamina C, sódio, cálcio, potássio, ferro, magnésio, cloreto, fósforo, avaliação sensorial			
33.	LEITE INTEGRAL UHT	A) Características: Leite integral processado em usinas de beneficiamento através do sistema <i>Ultra High Temperature</i> (UHT) com fiscalização permanente. Deverá apresentar parâmetros mínimos de qualidade: mínimo de 3% m/v de matéria gorda, mínimo de 8,2% de extrato seco desengordurado (m/m) e acidez de 0,14 a 0,18g de ácido láctico/100ml, conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do leite UHT. B) Embalagem: de 1L, Tetra Pack®. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade, sendo esta de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto. Produto deverá conter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Físico químico: acidez em ácido láctico, cinzas insolúveis em HCl a 10%, extrato seco desengordurado, matéria gorda; Microscopia: microscópica e macroscópica; Microbiologia: contagem de microorganismos mesófilos aeróbios viáveis a 30°C, pré incubação a 36°C por 7 dias em produtos UHT D) Referências: RDC nº. 274 de 15/10/2002 ANVISA, Portaria nº. 370 de 04/09/97 MAPA, Portaria nº146 de 07/03/96 MAPA.	73.601 litros	4,63	340.772,63
34.	LEITE UHT ZERO LACTOSE	A) Características: Leite, vitaminas (A, C e D), estabilizantes: citrato de sódio (INS 331iii), trifosfato de sódio (INS 451i), monofosfato monossódico (INS 339i) e difosfato dissódico (INS 450i) e enzima lactase. Líquido, cor branca, odor e sabor característicos.	1.276 litros	4,76	6.073,76



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

		B) Embalagem: longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Não contém glúten e lactose. Produto deverá conter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal.			
35.	MACARRÃO CABELO DE ANJO	A) Características: Tipo cabelo de anjo. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Com ovos, farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico. Ao serem colocadas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não deverão apresentar-se fermentadas ou rançosas. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos Específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. No rótulo deverá constar a seguinte designação: Macarrão com ovos. B) Embalagem: primária: sacos de polietileno transparentes, atóxicos, termos soldados, deve estar intacta, pacotes de 500g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor, consistência; Físico químico umidade, acidez alcoólica, cinzas, teste de cocção, corante amarelo crepúsculo, corante amarelo tartrazina, corante azul brilhante, corante azul indigotina, corante Bordeaux S, corante vermelho eritrosina, corante vermelho ponceau 4R, corante vermelho 40, areia; Microscópicos: identificação histológica, matérias estranhas macroscópicas, matérias estranhas microscópicas, fragmentos de insetos, insetos inteiros mortos, ácaros mortos, bárbulas, outras	676,5 kg	6,56	4.437,84



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

		matérias estranhas microscópicas exceto parasitas, fragmentos de pelos de roedor, matéria macroscópica: filmes plásticos, matéria macroscópica: fragmentos de vidro, matéria macroscópica: objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, matéria macroscópica: objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, matéria macroscópica: parasitas, outras matérias estranhas macroscópicas; Microbiológicos: Bacillus cereus, coliformes 45°C, estafilococos coagulase positivo, salmonela sp. D) Referências: RDC nº. 344, de 13/12/2002 ANVISA, RDC nº. 263, de 22/09/2005 ANVISA, RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, RDC nº. 60 de 05/09/2007.			
36.	MACARRÃO DE ARROZ SEM GLUTEN	A) Características: Massa alimentícia de arroz, tipo parafuso, que pode conter ingredientes como farinha de arroz, amido de milho, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula de batata. Isenta de trigo, aveia, cevada ou centeio. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão obtida da mistura de farinha de arroz e água, extrusada, prensada e seca. 100% natural, de coloração amarelada, sem corantes artificiais. Formatação própria da prensagem, de formato curto, tipo parafuso. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislações sanitárias. B) Embalagem: primária: Saco plástico incolor, atóxico, transparente, termos soldado, resistente, com rótulo de acordo com a legislação vigente. Deve conter a expressão: “NÃO CONTEM GLÚTEN”, com capacidade de apresentação de 500g. C) Referências: RDC nº. 344, de 13/12/2002 ANVISA, RDC nº. 263, de 22/09/2005 ANVISA, RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, RDC nº. 60 de 05/09/2007, Lei nº. 10.674 de 16/05/2003 ANVISA.	220 kg	8,31	1.828,20



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

37.	MACARRÃO DE LETRINHAS	A) Características: Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Com ovos ou com sêmola de trigo. A farinha de trigo ou a sêmola de trigo deve ser enriquecida com Ferro e Ácido fólico. Ao serem colocadas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não deverão apresentar-se fermentadas ou rançosas. Após o cozimento deverão apresentar cortes soltos, de consistência macia, porém não papa ou pegajosa. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. Ao apresentar ovos em sua composição, no rótulo deverá constar a seguinte designação: Macarrão com ovos. B) Embalagem primária: sacos de polietileno transparentes, atóxicos, termos soldados, deve estar intacta, pacotes de 500 g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, proa cocção, sabor Físico químico: cinzas insolúveis em HCl a 10%, ferro, umidade e voláteis, vomitxina Microscopia: macroscópica, microscópica Microbiologia: contagem de coliformes termotolerantes a 45°C, contagem de estafilococos coagulase positiva, contagem presuntiva de bacillus cereus, salmonela spp Micotoxinas e contaminantes alimentares: zearalenona. Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem; embalagem integra, em saco plástico resistente e devidamente fchada; rótulo.. D) Referências: RDC nº. 344, de 13/12/2002 ANVISA, RDC nº. 263, de 22/09/2005 ANVISA, RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, RDC nº. 60 de 05/09/2007.	654,5 kg	6,63	4.339,34
-----	-----------------------	--	----------	------	----------



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

38.	MACARRÃO PARAFUSO	E) Características: Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Com ovos. A farinha de trigo deve ser enriquecida com Ferro e Ácido fólico. Ao serem colocadas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não deverão apresentar-se fermentadas ou rançosas. Após o cozimento deverão apresentar cortes soltos, de consistência macia, porém não papa ou pegajosa. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. Ao apresentar ovos em sua composição, no rótulo deverá constar a seguinte designação: Macarrão com ovos. F) Embalagem primária: sacos de polietileno transparentes, atóxicos, termos soldados, deve estar intacta, pacotes de 500 g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. G) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, prova de cocção, sabor Físico químico: cinzas insolúveis em HCl a 10%, ferro, umidade e voláteis Microscopia: macroscópica, microscópica Microbiologia: contagem presuntiva de <i>Bacillus cereus</i>, contagem de coliformes termotolerantes, contagem de estafilococos coagulase positiva, salmonella spp Micotoxinas e contaminantes alimentares: zearalenona Rotulagem/embalagem: rótulo (completo) H) Referências: RDC nº. 344, de 13/12/2002 ANVISA, RDC nº. 263, de 22/09/2005 ANVISA, RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, RDC nº. 60 de 05/09/2007.	3.679,5 kg	6,10	22.444,95
-----	----------------------	--	------------	------	-----------



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

39.	MACARRÃO PENNE	A) Características: Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Com ovos, farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico. Ao serem colocadas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não deverão apresentar-se fermentadas ou rançosas. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. No rótulo deverá constar a seguinte designação: Macarrão com ovos. B) Embalagem primária: sacos de polietileno transparentes, atóxicos, termos soldados, deve estar intacta, pacotes de 500 g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto C) Laudos: Microbiologia: contagem presuntiva de <i>Bacillus cereus</i>, contagem de coliformes termotolerantes, contagem de estafilococos coagulase positiva, salmonella spp; Físico químico: cinzas insolúveis em HCl a 10%, ferro, umidade e voláteis; Sensorial: aspecto, cor, odor, prova de cocção, sabor; Microscopia: macroscópica, microscópica Micotoxinas e contaminantes alimentares: zearalenona. Rotulagem/embalagem: rótulo (completo). D) Referências: RDC nº. 344, de 13/12/2002 ANVISA, RDC nº. 263, de 22/09/2005 ANVISA, RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA, RDC nº. 60 de 05/09/2007.	3.481,5 kg	5,99	20.854,19
40.	MARGARINA	A) Características: Vegetal, com sal, com teor de lipídios mínimo de 60%. Deve conter vitamina A ou provitamina A equivalente a, no mínimo 15.000 e, no máximo, 50.000 Unidades Internacionais (UI) de vitamina A, por kg; e poderá conter de 500 a 2.000 UI de vitamina D, por kg. No rótulo deverá constar o teor total de vitamina A em UI por 100g do	2.392,5 kg	11,71	28.016,18



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

		alimento. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve atender ao Regulamento Técnico Para Fixação de Identidade e Qualidade de Margarina e ao Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. B) Embalagem: com lacre interno de proteção, pesando de 500g a 1 kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto C) Laudos: Sensorial: aspecto, odor, sabor, umidade e voláteis Macro e microscópicos: areias ou cinzas insolúveis, sujidades Microbiologia: coliformes a 45°C. D) Referências: Decreto-lei nº. 3.748 de 12/07/93 MAPA, Portaria nº. 372 de 04/09/97 MAPA.			
41.	ÓLEO DE SOJA	A) Características: Refinado, 100% natural. Deverá apresentar aparência, cor, odor e sabor característicos e isento de ranço e outras peculiaridades indesejáveis. B) Embalagem: plástica de 900ml. Validade de no mínimo 12 meses. Deve atender ao Regulamento Técnico Para Óleos Vegetais, Gorduras Vegetais C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Físico químico: índice de acidez, índice de peróxido; Microscopia: macroscópica, microscópica Microbiologia: contagem de bolores e leveduras, NMP de coliformes termotolerantes 45°C, salmonella spp Creme Vegetal D) Referências: RDC nº. 270 de 22/09/2005 ANVISA, RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA.	4.125 unidades	9,31	38.403,75
42.	SAL	A) Características: refinado, iodado, não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas, e deve obedecer aos padrões de identidade e qualidade para o sal destinado ao consumo humano. Umidade máxima	1.595 kg	2,00	3.190,00



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

		de 0,2%. Deverá conter teor igual ou superior a 20mg até o limite máximo de 60mg de iodo por kg do produto. A empresa fabricante deve seguir os procedimentos básicos de Boas Práticas de Fabricação recomendados para estabelecimentos beneficiadores de sal destinado ao consumo humano. B) Embalagem: Pacotes de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto. C) Laudos: Sensorial: aspecto, odor, cor, sabor; Biológico: determinação de matérias estranhas; Físico químico: cinzas insolúveis em HCl a 10%, cálcio, insolúveis em água, iodo, magnésio, umidade e voláteis, sulfato. D) Referências: Decreto nº. 75.697 de 06/04/1975 ANVISA, RDC nº. 130, de 26/05/2003 ANVISA, RDC nº. 28 de 28/03/2000.			
43.	VINAGRE	A) Características: de álcool. B) Embalagem: plástica de 700 ml a 1 litro. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve apresentar-se inviolada, sem nenhum vazamento e sem estufamento, conforme o Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres C) Laudos: Sensorial: aspecto, cor, odor, sabor; Físico químico: acidez volátil em ácido acético; Microscopia: macroscópica, microscópica; Microbiologia: contagem de estafilococos coagulase positiva, NMP de coliformes termotolerantes 45°C, salmonella; Rotulagem/embalagem: avaliação da embalagem; embalagem integra, em garrafa plástica (PET) transparente, resistente e devidamente lacrada; rótulo7. D) Referências: Instrução Normativa nº. 24 de 08/09/05 MAPA.	869 unidades	2,46	2.137,74
44.	TOMATE	A) Características: Grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro a pintado, classe médio ou grande (maior que 50 mm de diâmetro transversal do fruto) e Tipo Especial. Deve pesar de 100 a 200 g a unidade, apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvido, bem formado, limpo, com	11.660 kg	6,02	70.193,20



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

		coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar insetos vivos ou mortos e substâncias nocivas à saúde. B) Referências: Portaria nº. 533 de 15/09/1995 MAPA.			
45.	BATATA INGLESA	A) Características: limpa – Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve apresentar cor e sabor típicos da espécie e estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde. B) Referências: Portaria nº. 69 de 21/02/1995 MAPA.	12.558 kg	4,26	53.497,08
46.	LARANJA LIMA	A) Características: Grupo I – Classe: 4 a 9 (de 60 a 85 mm) – Tipo especial. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida e madura, bem formada, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Observação: Isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em lei.	396 kg	4,36	1.726,56
47.	LARANJA PERA	A) Características: Grupo I, Classe: 4 a 9 (de 60 a 85 mm), Tipo especial. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida e madura, bem formada, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	14.322 kg	3,75	53.707,50



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

		Deve estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.			
48.	LIMÃO	A) Características: limão taiti, de primeira, categoria I. deverá estar fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta, uniforme e em condições adequadas para o consumo. As frutas devem ser firmes, com coloração verde escuro, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças.	1.254 kg	6,48	8.125,92
49.	MAÇÃ FUJI	A) Características: Grupo Rajada, Classe de 70 a 80 mm, Tipo ou categoria: 1 (um). Deve apresentar as características de cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes e não deve haver insetos vivos ou mortos e substâncias nocivas à saúde.	15.246 kg	7,01	106.874,46
50.	MAÇÃ GALA	A) Características: Grupo Rajada, Classe de 70 a 80 mm, Tipo ou categoria: 1 (um). Deve apresentar as características de cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes e não deve haver insetos vivos ou mortos e substâncias nocivas à saúde.	396 kg	7,51	2.973,96
51.	MAMÃO FORMOSA	A) Características: Qualidade Extra. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido e	10.164 kg	4,84	49.193,76



PREFEITURA DE BIGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

		maduro, apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Não poderá apresentar sujidades, parasitos e larvas.			
52.	CEBOLA DE CABEÇA BRANCA	A) Características: branca, classe 4 (70 a 90 mm de diâmetro transversal), tipo especial. Deve pesar de 100 a 200 g/unidade e apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde. B) Referências: Portaria nº. 529 de 18/08/1995 MAPA.	7.590 kg	3,84	29.145,60
VALOR TOTAL DA LICITAÇÃO (R\$)					3.160.522,65

*Valor unitário conforme média de orçamentos.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BIGUAÇU
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Pág 1

ANEXO 2: Lista de Endereços das Instituições Escolares do Município de Biguaçu

ESCOLAS MUNICIPAIS	ENDEREÇO	TELEFONES
EBM Celina Dias	Estrada Geral de Três Riachos – Limeira	3243-2354
EBM Fernando B. Viegas de Amorim	Loteamento Castelo – Jardim Janaína	3285-8211
EBM Manoel Roldão das Neves	Encruzilhada de Três Riachos, km 8 – Zona Rural	3285-9003
EBM Prof. Donato Alípio de Campos	Rua Treze de Maio, km 2 – Prado	3243-4256
GEM Célia Lisboa dos Santos	Morro da Boa Vista, km 2, nº 900	3243-4267
GEM Ruth Faria dos Reis	Morro da Bina – Próximo ao Motel Dallas	3285-4587
E.B.M. Olga de Andrade Borgonovo	Rua Belmira Mafra Vieira – Bom Viver	3243-5527

CEIMS MUNICIPAIS	ENDEREÇO	TELEFONES
CEIM Algodão Doce	Rua Sete de Setembro, nº 305 – Centro	3243-0342
CEIM Dona Dorvalina	Rua Ângelo Petti s/n – Jd Marcos Antônio	3243-6743
CEIM Dona Lili	Rua Hermínio Silvy, s/n – Tijuquinhas	3285-0219
CEIM Dona Paulina	Rua João José Rodrigues, s/n – Centro	3243-4811
CEIM Dona Virgínia	Rua Treze de Maio, s/n – Prado	3243-4278
CEIM Profa. Páscoa R. Mendes	Rua Ildefonso Manoel Jacks, s/n	3243-4348
CEIM Profª Lourdes Galliani	Trevo de Governador Celso Ramos	3296-2611
CEIM Jardim Janaína	Rua Portugal, s/n – Jardim Janaína	3243-7568
CEIM Lar Feliz	Rua Dr. Ismar Pedro Bez, nº 83 – Pedregal	3243-6898
CEIM Profª. Lindóia Mª de Souza Faria	Rua José Francisco Sodré, s/n – Praia João Rosa	3285-5450
CEIM Recanto Feliz	Rua João Paulo I, s/n – Fundos	3243-4776
CEIM São Tomaz de Aquino	ROD SC 408 KM 7	9168-1918 / 8436-8143
CEIM Cecília Alaíde de Carvalho Rosa	Rua Arcanjo Antônio Henrique, s/n – Jardim Janaina	3285-7366
Centro de Educação Infantil Municipal Cândido João de Aquino	Rua Ivo Tomaz Coelho, s/nº, cruzamento com a rua Alberto Muller, no bairro Vendaval.	-
Centro de Educação Infantil Municipal Ambiental Rural Zulmira da Silva Delanlho	Estrada Geral de Sorocaba de Fora.	-
CEIM Bairro Saudade	Rua Treze de Maio, s/n – Saudade	-



**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BIGUAÇU
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**

Pág 1

CEIS CONVENIADOS	ENDEREÇO	TELEFONES
CEI Anjinho da Guarda	Rua José Francisco Sodré, nº 514	3243-4490
CEI Planeta Azul	Rua Júlio Theodoro Martins, nº 3668 – Fundos	3243-1793

O horário para a realização das entregas deverá ser das 8 às 12 h e das 13 às 17 h, exceto para o CEIM São Tomaz de Aquino e o CEIMAR Zulmira da Silva Delanlho, com o horário das 13 às 17h. (CONFIRMAR SE TEÓFILO SERÁ O DIA TODO)



ANEXO III

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE
HABILITAÇÃO**

DECLARAMOS para fins de participação no procedimento licitatório –
PREGÃO ELETRÔNICO nº /2020 da Prefeitura Municipal de Biguaçu, que a
empresa. Atende plenamente os requisitos necessários à habilitação.

Local e data

Identificação e assinatura do representante legal