

EDITAL Nº 01/2022 - AQUISIÇÃO

A Caixa Escolar Arthur Antônio Fernandes, inscrita no CNPJ 19.629.385/0001-89, localizada na Av. Oscar Murta, nº 463, bairro Centro, município de Coronel Murta-MG, informa que realizará processo licitatório na modalidade (x) Convite () Tomada de Preços () Concorrência, para aquisição de: Gêneros alimentícios para merenda alunos regular e integrado, com recurso fonte federal, regido pelo Regulamento Próprio de Licitação da Caixa Escolar, Resolução SEE Nº 3670/2017, Resolução SEE Nº 3741/2018, Resolução SEE nº 4144/2019 e suas alterações e com Nota Técnica SEE nº 01/2021, e convida os interessados a apresentarem documentação de habilitação e proposta comercial dos itens constantes no **Anexo I**, partes integrantes deste edital, mediante condições abaixo:

OBJETO:

Constitui objeto do presente processo licitatório a aquisição de Gêneros alimentícios para merenda escolar para beneficiar alunos do ensino integrado, servidores, alunos da Educação Especial do Ensino Fundamental com recurso fonte estadual, descritos e especificados no Anexo I deste instrumento convocatório.

RECURSOS FINANCEIROS:

Os recursos para aquisição do objeto acima descrito estão assegurados e são originários de:

≤ RDA – Recursos Diretamente Arrecadados

X Secretaria de Estado de Educação: Termo compromisso nº 1000440/2023

Termo de compromisso nº _____

Termo de Compromisso nº _____

≤ Outras Fontes (especificar): _____

1. ENTREGA DOS ENVELOPES DE “PROPOSTA COMERCIAL” E “DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO”.

1.1 - Os envelopes “Proposta Comercial” e “Documentação de Habilitação” deverão ser entregues lacrados à **Comissão de Licitação** conforme endereço, dia e horário especificados abaixo.

LOCAL: Escola Estadual Arthur Antônio Fernandes

ENDEREÇO: Av. Oscar Murta nº 463, Bairro: Centro, Coronel Murta-MG

ATÉ A DATA: 23/02/2023

HORÁRIO: Até às 13h00.

1.2 - Os envelopes deverão ainda indicar em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:

CAIXA ESCOLAR: ARTHUR ANTÔNIO FERNANDES

PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 01/2023

ENVELOPE Nº 1 - PROPOSTA COMERCIAL

PROPONENTE: _____

CAIXA ESCOLAR ARTHUR ANTÔNIO FERNANDES

PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 01/2023

ENVELOPE Nº 2 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

PROPONENTE: _____

2. FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

2.1. A proposta comercial deverá ser entregue de forma legível em uma via, sem emendas ou rasuras, contendo preço(s) **unitário(s) e total(is)** propostos em moeda corrente do país e a marca ou origem dos

gêneros alimentícios ofertados;

2.2. A empresa deverá apresentar cópia dos documentos abaixo:

- a) atos constitutivos (contrato social e/ou declaração de firma individual devidamente registrado na Junta Comercial ou Cartório de Registro Civil de PJ) e alterações contratuais simples referentes ao quadro societário, razão social e ramo de atividade, se houver, devidamente registrada no órgão competente ou última alteração contratual consolidada devidamente registrada no órgão competente;
- b) documento de identidade do(s) representante(s) legal(is) da empresa;
- c) CNPJ com situação ativa;
- d) certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- e) certidão negativa de débitos relativa aos tributos estaduais;
- f) certificado vigente de regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- g) declaração negativa de vínculo do (s) sócio (s) ou diretor administrativo (Conforme Modelo Anexo II A/B);
- h) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

A apresentação do Certificado de Registro Cadastral (CRC) emitido pela Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão (SEPLAG) pela empresa, substitui os documentos nele previstos, não dispensando a apresentação dos demais. Os documentos integrantes do CRC que tenham prazo próprio de vigência, quando vencidos no período de validade do Certificado, deverão ser apresentados em versão atualizada dentro do envelope de habilitação.

2.3. A validade mínima da proposta é de 60 (sessenta) dias, contados da data da entrega do envelope "Proposta Comercial". A omissão desta informação caracteriza aceitação pelo proponente do prazo mínimo estabelecido, não invalidando a proposta comercial.

2.4. A apresentação da proposta pressupõe o conhecimento e aceitação pelo licitante, das exigências/condições deste edital, não cabendo qualquer alegação futura em contrário.

2.5. Os documentos exigidos acima, deverão ser apresentados de acordo com modelo padrão adotado pelos órgãos responsáveis por seu gerenciamento.

2.6. Os documentos emitidos por via eletrônica (Internet), deverão ser confirmados pela Comissão de Licitação quanto à sua autenticidade, através dos seus endereços eletrônicos.

2.7. Caso necessário, a Comissão de Licitação poderá solicitar os documentos originais para fins de autenticação.

3. DA ABERTURA DOS ENVELOPES

3.1. **Os envelopes contendo as propostas comerciais serão abertos no dia 23/02/2023 às 15:00 horas na sede da escola** e verificados pela Comissão de Licitação que, após julgamento da proposta comercial de menor preço, examinará os documentos do envelope de habilitação.

4. ANÁLISE E JULGAMENTO DA PROPOSTA

4.1. Será escolhida para o fornecimento do(s) material (ais), a empresa que ofertar o menor preço por (X) item, desde que apresente toda documentação regular solicitada neste edital.

4.2. Será adjudicada pelo presidente da Comissão de Licitação a proposta de menor preço, desde que a empresa esteja com a documentação regular.

4.3. As microempresas e as empresas de pequeno porte, após apresentação da documentação solicitada no Edital, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal (Comprovante do CNPJ, CNDs federal, estadual e municipal) e trabalhista (CRF e CNDT), será assegurado o prazo de cinco dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame para regularização da documentação, e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

4.4. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item 4.3 deste Edital, implicará decadência do direito à contratação, devendo a Comissão de Licitação convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para querendo contratar com a Caixa Escolar de acordo com a proposta de menor valor.

4.5. Será homologado pelo presidente da Caixa Escolar o resultado do processo Licitatório, conforme julgamento da Comissão de Licitação.

5. DOS RECURSOS

5.1. Caberá recurso administrativo das decisões de habilitação e julgamento proferidas pela Comissão de Licitação, que poderá ser interposto até o segundo dia útil subsequente à divulgação da decisão.

5.2. Interposto, o recurso será comunicado aos demais licitantes, que poderão impugná-lo no prazo de 2 (dois) dias úteis.

5.3. O recurso, contendo fundamentação clara e sucinta, será dirigido ao presidente da Comissão de Licitação, a quem competirá decidir, justificadamente, e divulgar a decisão no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, após esgotado o prazo para impugnação.

5.4. Da decisão do recurso interposto na forma prevista no item 5.3 caberá recurso ao presidente da Caixa Escolar, que poderá ser interposto até o primeiro dia útil subsequente à divulgação aos licitantes da decisão da Comissão de Licitação.

5.5. Os recursos têm efeito suspensivo.

5.6. Julgado procedente o recurso, o processo de licitação retornará à Comissão de Licitação para continuidade do procedimento licitatório, observados os termos do julgamento.

5.7. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, o presidente da Caixa Escolar homologará o processo licitatório.

6. AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO/CONTRATO

6.1. Tão logo seja homologado o resultado do processo licitatório, o presidente da Caixa Escolar emitirá a competente autorização de fornecimento ou convocará o licitante vencedor para assinatura do contrato.

6.2. Após convocado, o licitante vencedor terá o prazo máximo de 03 (três) dias úteis para assinatura do contrato, sob pena de perda do direito à contratação do objeto homologado.

7. CONDIÇÕES DE ENTREGA

7.1. As mercadorias adquiridas através deste edital deverão ser entregues pela empresa vencedora na sede da escola, nos seguintes prazos: em 05 (cinco) parcelas (s) na referida escola, a partir da autorização de fornecimento ou assinatura do contrato.

8. FORMA DE PAGAMENTO

8.1. Para as aquisições com entrega imediata, o pagamento será feito no ato da entrega da mercadoria, mediante apresentação de documento fiscal.

8.2. Para as aquisições com entrega parcelada, a forma de pagamento será prevista no contrato celebrado entre as partes.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. O licitante responderá pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase deste processo licitatório.

9.2. A divulgação deste edital e a realização dos demais atos do processo de licitação, desde que ainda não assinado o contrato ou autorizado o fornecimento imediato, não atribui aos interessados o direito de contratação, assegurando-se à Caixa Escolar o direito de revogação do processo a qualquer momento, por ato devidamente motivado e justificado de seu presidente.

9.3. Não poderão se habilitar em licitações ou contratar com a Caixa Escolar pessoas físicas que tenham vínculo com o serviço público de qualquer ente federativo, bem como pessoas jurídicas que tenham como administrador servidor público, quando os recursos destinados à contratação forem de origem pública.

Coronel Murta, 14 de fevereiro de 2023

ANEXO I - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA E CONDIÇÕES COMERCIAIS

EDITAL N° 01/2023- MODALIDADE: CONVITE 100044-0/2023(Estadual) Produtos Não Perecíveis/ Perecíveis

1 - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA E QUANTIDADE

Tipo: Menor Preço por: (x) Item () Lote Itens: 44

Detalhamento do(s) item(ns) quantitativo(s): PROCESSOS DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS 2023 - Merenda Estadual Caixa Escolar Arthur Antônio Fernandes

ITEM	GÊNERO	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	EMBASAMENTO LEGAL	MARCA	PREÇO UNITÁRIO	PROPOSTA
01	Achocolatado em Pó	Achocolatado em Pó – Características técnicas: Deve estar totalmente isento de lactose. Instantâneo, a base de cacau e açúcar, enriquecido com ferro e zinco. Os ingredientes devem ser limpos, de primeira qualidade, cor marrom, odor característico e sabor próprio. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, leitoso, resistente. Pacotes de 01 kg	Kg	05	De acordo com legislação vigente/ANVISA			
02	Açúcar Cristal	Açúcar tipo cristal. Textura em grânulos finos e coloração branca. Isento de impurezas e empedramento. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 5 Kg	Kg	25	RDC 271 de 22/12/2005 (ANVISA)			
03	Alho	Alho in natura – Características técnicas: tipo extra, grupo roxo, subgrupo nobre, classe 5. Deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada em material apropriado e atóxico, com pelo menos a face principal transparente e incolor, de modo a permitir a perfeita visualização do produto. Pacote 01 Kg	Kg	20	De acordo com legislação vigente/ANVISA			
04	Amendoim	Amendoim em grãos. Isento de sujidades, impurezas e toxinas. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 500 gramas	Kg	06	RDC 172/ 2003 (ANVISA)			
05	Amido de milho	Amido de milho: Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 01 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Kg	05	De acordo com legislação vigente/ANVISA			

06	Arroz	<u>Arroz</u> beneficiado, polido, longo fino, tipo 1. Coloração perolada e translúcida, não necessitando escolher e lavar. Rendimento após cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. Isento de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 05 kg	Kg	200 pacotes	Portaria 269 de 17/11/2009 (MAPA)			
07	Aveia	Aveia em Flocos – integral, flocos grandes, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: sacos plásticos apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada. Umidade máxima de 15%. Unidade: Embalagem: 170g	Unidade	50	De acordo com legislação vigente/ANVISA			
08	Azeite	AZEITE DE OLIVA - Extra virgem, nível de acidez máximo de 0,5%, isento de oxidação, sujidades e materiais estranhos; embalado em embalagem primaria apropriada, hermeticamente fechada e atóxica; embalagem de vidro ou enlatada de 250ml, contendo identificação do produto, prazo de validade e data de fabricação com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 2/78 da CNNPA. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega	Unidade	05	De acordo com legislação vigente/ANVISA			
09	Batata Inglesa	Batata Inglesa – Lavada ou escovada deve estar fisiologicamente desenvolvida, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de 685 3,76 2.575,60 substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: kg	Kg	150	De acordo com legislação vigente/ANVISA			
10	Biscoito tipo Maizena	Biscoito tipo Maizena Produzido com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem plástica, atóxica, padronizada, e acondicionados em caixas de papelão padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Caixa 02 Kg	Cx	27	RDC 263 de 22/09/2005 (ANVISA)			
11	Biscoito Salgado	Biscoito tipo cream-cracker. Produzido com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem plástica, atóxica, padronizada, e acondicionados em caixas de papelão padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Caixa 02 Kg	Cx	40	RDC 263 de 22/09/2005 (ANVISA)			
12	Café	Café torrado e moído. Pó fino, homogêneo, coloração castanho escuro. Embalado à vácuo, conter na embalagem dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Obedecer à norma de qualidade recomendável pó ABIC/PQC. Validade mínima de 6(seis) meses. Pacote de 01 kg	kg	05	De acordo com legislação vigente/ANVISA			

13	Canjica de milho branco	Canjica de milho branco. Isenta de mofos e impurezas. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 500g	Pacote	50	De acordo com legislação vigente/ANVISA			
14	Canjiquinha	Canjiquinha de milho. Textura fina, coloração amarela, isenta de mofos e impurezas. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 500g	Pacote	25	De acordo com legislação vigente/ANVISA			
15	Carne Bovina	Carne Bovina Características: carne bovina em pedaços, sem osso, tipo músculo, paleta ou acém, sem pelancas, sem gorduras, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em embalagem própria, sem sujidades, e ação de micróbios com no máximo 10 % de gordura em embalagem plástica de 01 Kg, transparente e resistente, certificado de inspeção sanitária.	Kg	160	De acordo com legislação vigente/ANVISA			
16	Carne de frango	Carne de Frango – (Filé de Peito) – Características técnicas: congelado e embalagem própria, dentro de embalagem resistente e transparente com etiqueta de pesagem, sem a presença de dorso e prazo de validade Certificado de inspeção sanitária. Unidade: Bandeja 1 kg	Bandeja 01 Kg	217	De acordo com legislação vigente/ANVISA			
17	Carne moída	Carne bovina moída – Características técnicas: paleta ou músculo, congelada, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervoses, sem gordura. Com características organolépticas (cor, sabor e odor característico). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: embalada à vácuo em pacotes de 1kg devidamente identificadas com etiquetas internas de acordo com a legislação vigente e especificação de validade. Unidade: kg.	Kg	100	De acordo com legislação vigente/ANVISA			
18	Carne de peixe -tilápia	Carne de Peixe – Tilápia- Filé de Peixe (Tilápia): - Pescado. Tilápia em filé congelado; com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas ou parasitas. - Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1kg com carimbo de inspeção e validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n. 304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98 e da Resolução ANVISA n. 105 de 19/05/99. A rotulagem do pescado congelado comercializado deve atender à Instrução Normativa MAPA n. 22 de 24/11/05, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.	Kg	50	De acordo com legislação vigente/ANVISA			
19	Carne de peixe (sem espinho)	Carne de Peixe (sem espinho)- PEIXE CACAO PROCESSADO EM CUBO DE APROXIMADAMENTE 20 GR. CONGELADO. ASPECTO: FIRME, COR PROPRIO E UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS, CONSISTANCIA E TEXTURA PROPRIA.	Kg	50	De acordo com legislação vigente/ANVISA			

		<p>EMBALAGEM PRIMARIA: SACO DE MATERIAL FLEXIVEL, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO A VACUO, CONTENDO ETIQUETA PRIMARIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE (RDC360), APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS DE ACORDO COM A RESOLUCAO 105/99 DA ANVISA. PACOTES DE APROXIMADAMENTE 1 KG. EMBALAGEM SECUNDARIA: DEVERA SER EM CAIXA DE PAPELAO REFORCADO, ADEQUADO AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERIODO DE VALIDADE, TRANSPORTADA EM CONDICoes QUE PRESERVEM AS CARACTERISTICAS DO ALIMENTO CONGELADO. Embalagem de 1 kg</p>						
20	Carne de porco	<p>Carne de Porco- FILE MIGNON SUINO SEM OSSO FRACIONADA EM CUBO DE APROXIMADAMENTE 3 CM. CONGELADO INDIVIDUALMENTE. ASPECTO: ISENTA DE APONEVROSES. APRESENTAR COR ROSADA, UNIFORME, SEM MANCHAS, E FIRME. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO DE MATERIAL FLEXIVEL, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO A VACUO, CONTENDO ETIQUETA PRIMARIA COM ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE (RDC360), APROVADA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS DE ACORDO COM A RESOLUCAO 105/99 DA ANVISA. PACOTES DE APROXIMADAMENTE 1 KG. EMBALAGEM SECUNDARIA: DEVERA SER EM CAIXA DE PAPELAO REFORCADO, ADEQUADO AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERIODO DE VALIDADE, TRANSPORTADA EM CONDICoes QUE PRESERVEM AS CARACTERISTICAS DO ALIMENTO CONGELADO. Embalagem de 1 kg</p>	Kg	50	De acordo com legislação vigente/ANVISA			
21	Carne de porco - pernil	<p>Carne de Porco – Pernal - carne suína em cortes com espessura de aproximadamente 2 cm sem pele e sem osso. Deverá ser recebida preferencialmente congelada, sem formação de cristais de gelo, água dentro da embalagem e sinal de recongelamento, consistência firme, não amolecida nem pegajosa. A carne deve ser rosada sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Não serão aceitos produtos com indícios de formação de cisticercos. Tipo</p>	Kg	50	De acordo com legislação vigente/ANVISA			

		pernil. - as carnes deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, devidamente fechados, higienizados e livres de qualquer sujidade, pesando 2kg por pacote para facilitar o recebimento, descongelamento e a conferência da mercadoria. Cada pacote de carne deverá conter o peso confirmado no pedido feito.					
22	Carne Frango Coxa e sobrecoxa	<u>Frango – Coxa e Sobrecoxa</u> , carne de frango de primeira qualidade, limpa, embaladas à vácuo, congeladas á 12 graus célsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas. Deverá apresentar as seguintes características: cor: amarelo-rosado; pele lisa, macia e clara; cheiro: suave e em estado de congelamento. Embalagem de 1 kg	Kg	75	De acordo com legislação vigente/ANVISA		
23	Cebola	Cebola de cabeça – Características técnicas: classe média, tipo especial. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: kg.	Kg	100	De acordo com legislação vigente/ANVISA		
24	Colorau	Colorífico vermelho, em pó, fino, homogêneo, de coloração vermelho intenso, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de materiais estranhos e livre de umidade, acondicionado em embalagem plástica atóxica, original do fabricante, com informações, especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses. Pacote com 01 kg.	Kg	04	De acordo com legislação vigente/ANVISA		
25	Extrato de Tomate	Extrato de tomate 340g - Concentrado; composto de tomate, sal, açúcar; sem pele, sem sementes e corantes artificiais; cor vermelha, cheiro e sabor-próprio; isento de sujidades, materiais estranhos, fermentações e não processamento defeituoso. Embalagem primária hermeticamente fechada, enlatada e atóxica, de 340g, acondicionado em caixa de 24 unidades. O produto deverá estar de acordo com a resolução - CNNPA No 12 de 1978. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	Pct	58	De acordo com legislação vigente/ANVISA		
26	Farinha de Trigo	Farinha de trigo especial – Características técnicas: deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem primária: plástica de polietileno ou papel, atóxico, resistente, lacrado, com informação nutricional, teor de umidade máximo de 15%. Unidade: 1 kg.	kg	50	De acordo com legislação vigente/ANVISA		

27	Fermento em Pó	Fermento em Pó- FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - PRODUTO FORMADO POR SUBSTÂNCIA OU MISTURA DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE, PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDO OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE. INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO E CARBONATO DE CÁLCIO EMBALAGEM ROTULADA COM NO MÍNIMO 200G NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR A DESIGNAÇÃO "FERMENTO QUÍMICO" E A RECOMENDAÇÃO "CONSERVE AO ABRIGO DE UMIDADE" OU "CONSERVE EM AMBIENTE SECO". NECESSÁRIA ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES, A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. Embalagem de G	Kg	03	De acordo com legislação vigente/ANVISA			
28	Feijão preto	Feijão Preto- FEIJÃO PRETO TIPO 1, SAFRA NOVA, GRÃOS INTEIROS E SÃOS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, EMBALAGEM EM POLIPROPILENO ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADO CONTENDO 1 QUILOGRAMA COM PROCEDÊNCIA NOME DO PRODUTO; GRUPO/CLASSE/TIPO DE FEIJÃO; NOME DO PRODUTOR, LOCALIDADE, REGISTRO E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES, A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. Embalagem de 1 kg	Kg	25	De acordo com legislação vigente/ANVISA			
29	Farinha de Mandioca	Farinha de Mandioca branca, isenta de materiais terrosas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1 kg	Kg	25	De acordo com legislação vigente/ANVISA			
30	Fubá de Milho	Fubá de Milho amarelo. Obtido pela moagem de grãos de milho são e maduros, enriquecido com ácido fólico e ferro. Pó fino tipo "fubá mimoso". Isento de sujidades, umidade e materiais estranhos. Rendimento após a cocção de até 2,5 o peso cru. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem com 01 Kg	Kg	50	De acordo com legislação vigente/ANVISA			

31	Leite	Leite de Vaca , UHT, integral. Embalagem tetra pak, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega do produto. Caixa Com 12 unidades	Cx	104	Port. 146 de 07/03/96 (MAPA)			
32	Linguiça-	Linguiça- Linguiça tipo calabresa. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, com dados de identificação do produto, marca do fabricante prazo de validade, peso líquido, com Registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas. Embalagem de 1 kg	Kg	10	De acordo com legislação vigente/ANVISA			
33	Macarrão	Macarrão com ovos-_tipo padre nosso- Enriquecido com ferro e ácido fólico. Após cozimento manter-se solto com o sabor e aspecto característicos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1 Kg	Kg	60	RDC 263 de 22/12/2005 (ANVISA)			
34	Macarrão	Macarrão com ovos-_tipo espaguete- Enriquecido com ferro e ácido fólico. Após cozimento manter-se solto com o sabor e aspecto característicos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1 Kg	Kg	60	RDC 263 de 22/12/2005 (ANVISA)			
35	Maçã	Maçã – Características técnicas: fugi ou gala, classe de 70 à 100mm, tipo categoria I, conforme inscrição normativa nº 50 de 03/09/2002. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitindo apenas tolerâncias previstas em Lei. Unidade: Kg	kg	103	De acordo com legislação vigente/ANVISA			
36	Margarina sem Sal	Margarina sem sal– Característica técnicas: contendo sal, 60% de lipídeos. Deve possuir lacre de proteção e registro do produto no Ministério da Saúde. Embalagem: potes plásticos, limpos, resistentes e não violados. Unidade: Embalagem: 500g	kg	10	De acordo com legislação vigente/ANVISA			
37	Óleo de soja	Óleo de soja, refinado, tipo 1. Aspecto límpido com cor e consistência características. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto. Frasco com 900 ml.	Unidade	100	RDC 270 de 22/12/2005 (ANVISA)			

38	Orégano	Orégano – Sabor e Odor característicos. Embalagens: Pacotes de 100g	Pct	02	De acordo com legislação vigente/ANVISA			
39	Ovo	Ovo de Galinha – Características técnicas: fresco, tipo especial, branco, de 55 à 60 g de peso por unidade, conforme Decreto Lei 3.748 de 12/07/93, artigo 687. Apresentar certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: papel, com rótulo, descartável, fechada, sem sujidades. Unidade: Dúzia	Dz	100	De acordo com legislação vigente/ANVISA			
40	Polpa de Fruta (maracujá):	Polpa de Fruta (Abacaxi): Polpa de fruta, natural, sabor abacaxiem embalagem de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior á 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de - 18°C com tolerância até -15°C. Embalagem de 1 kg	Kg	45	De acordo com legislação vigente/ANVISA			
41	Polpa de Fruta (goiaba)	Polpa de Fruta (Manga) Polpa de fruta, natural, sabor manga em embalagem de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior á 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de - 18°C com tolerância até -15°C. Embalagem de 1 kg	Kg	45	De acordo com legislação vigente/ANVISA			
42	Polvilho Doce-	Polvilho Doce_ Polvilho Doce 1 KG: - produto amiláceo extraído da mandioca que sofreu processo de fermentação, deve ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Sob a forma de pó deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. - deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses. Pacote com1 KG.	Kg	18	De acordo com legislação vigente/ANVISA			

43	Queijo muçarela	Queijo muçarela, fatiado. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas. Embalagem de 1 kg	Kg	10	De acordo com legislação vigente/ANVISA			
44	Sal	Sal iodado de boa qualidade. Pacote de 01 kg	kg	15	De acordo com legislação vigente/ANVISA			
TOTAL =====								

2 - CONDIÇÕES COMERCIAIS

2.1 - Prazo de entrega: **De acordo com o cronograma**

2.2 - Local de entrega: Escola Estadual Arthur Antônio Fernandes

2.3 - Validade da proposta: mínimo 60 dias

Presidente da Caixa Escolar –MASP

Representante Legal da Empresa