

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2019 (GÊNEROS ALIMENTÍCIOS)

O Secretaria de Estado de Indústria, Ciência e Tecnologia - SEICT, com base na **Lei nº 2.548, de 17 de fevereiro de 2012, Decreto nº 4.929 de 05 de dezembro de 2012 e suas alterações e Portaria nº 69 de 10 de dezembro de 2012**, aplicando-se subsidiariamente, a **Lei nº 8.666/93 e a Lei nº 8.078/90** Código de Defesa do Consumidor, aprova o regulamento constante no presente Edital e, torna público aos interessados, que realizará processo de habilitação, com vistas a credenciar pessoas jurídicas para posterior aquisição de gêneros alimentícios destinados a Administração Pública do Estado do Acre na rede pública de ensino, em conformidade com as condições definidas neste Edital e nos anexos que o integram.

1. DO OBJETO DO CREDENCIAMENTO

- 1.1.** Constitui objeto do presente Edital de Chamamento Público, com fundamento a Lei nº 2.548, de 17 de fevereiro de 2012, o credenciamento de Pessoas Jurídicas industriais locais para o fornecimento de gêneros alimentícios à Administração Pública do Estado do Acre, atendendo a demanda das regiões do Purus, Baixo Acre, Alto Acre, Tarauacá/Envira e Juruá.
- 1.2.** Em conformidade com o artigo 2º do decreto 4.599 de 1º de novembro de 2019, as licitações e aquisições diretas na forma da lei 8666 de 21 de junho de 1993, deverão priorizar a aquisição de produtos por indústrias instaladas no estado do Acre, sendo admissível a utilização de credenciamento por meio de chamamento público com respeito a isonomia e a publicidade, mediante a repartição isonômica de demanda das aquisições;
- 1.3.** As propostas deverão obedecer às especificações e anexos que fazem parte integrante deste Edital de Chamamento Público.
- 1.4.** Integram ao presente Edital de Chamamento Público, os seguintes anexos:
 - a)** ANEXO I (Requerimento para Credenciamento);
 - b)** ANEXO II (Declaração que cumpre os requisitos do Edital);
 - c)** ANEXO III (Declaração de Capacidade de Produção);
 - d)** ANEXO IV (Declaração da requerente de cumprimento ao artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal);
 - e)** ANEXO V (Plano de fornecimento de gêneros alimentícios) – ALTO ACRE;
 - f)** ANEXO VI (Plano de fornecimento de gêneros alimentícios) – PURUS;
 - g)** ANEXO VII (Plano de fornecimento de gêneros alimentícios) – TARAUCÁ/ENVIRA;
 - h)** ANEXO VIII ((Plano de fornecimento de gêneros alimentícios) – JURUÁ;
 - i)** ANEXO IX ((Plano de fornecimento de gêneros alimentícios) – BAIXO ACRE;
 - j)** ANEXO X (Minuta Contratual).

2. DA LEGALIDADE DO CREDENCIAMENTO

- 2.1.** Lei nº 2.548, de 17 de fevereiro de 2012, que institui, no âmbito do Poder Executivo, o Programa de Compras Governais com Inventivos à Indústria Local, com a finalidade de garantir aquisição de gêneros alimentícios na indústria local;
- 2.2.** Decreto nº 4.929, de 05 de dezembro de 2012, que regulamentam a Lei nº 2.548, de 17 de fevereiro de 2012, no que se refere à identificação, especificações de produção e valores;
- 2.3.** As despesas correrão à conta das dotações orçamentárias de cada Órgão ou Entidade da Administração Pública Direta ou Indireta a serem indicadas antes de cada contratação, nos respectivos Projetos Básicos.

3. DAS CONDIÇÕES E PRAZO DO CREDENCIAMENTO

- 3.1.** Podem participar deste credenciamento, pessoas jurídicas industriais locais, cujo ramo de atuação seja pertinente ao objeto deste credenciamento, devidamente registrada nas suas finalidades industriais, e que satisfaçam integralmente às exigências constantes deste Edital e seus anexos;
- 3.2.** As inscrições se iniciam a partir do 4º dia útil da data da publicação do aviso no Diário Oficial do Estado, e vigorará até o prazo final do edital;
- 3.3.** O prazo de validade do credenciamento regulado por este Edital é de 12 (doze) meses, contados, a partir do 3º dia útil da data da publicação do aviso, no Diário Oficial do Estado, podendo ser prorrogado por igual período;
- 3.4.** O Edital permanecerá disponível, durante toda a sua vigência, na sede da SEICT, podendo ser solicitado cópia nos seguintes e-mails: gabinete.seict@ac.gov.br e lilanny.galvao@ac.gov.br;
- 3.5.** O local para a entrega do requerimento (Anexo I) e da documentação pela interessada será na Secretaria de Estado de Indústria, Ciência e Tecnologia - SEICT, localizada na Av. Getúlio Vargas, 1.782, bairro Bosque, de 2ª à 6ª feira, no horário das 08:00 às 12:00 e das 14:00 às 17:00hs;
- 3.6.** Quando requerente for procurador, este deverá anexar a procuração que o credencie como representante do participante, além do seu documento de identidade;
- 3.7.** Serão admitidos, a critério do órgão ou da entidade contratante, documentos entregues por via postal;
- 3.8.** Pedidos de esclarecimentos poderão ser solicitados formalmente, em documento impresso ou por meio eletrônico, via internet, no seguinte endereço gabinete.seict@ac.gov.br e lilianny.galvao@ac.gov.br.

4. DA DOCUMENTAÇÃO PARA O CREDENCIAMENTO

4.1. Os documentos exigidos neste Edital de Chamamento e seus Anexos deverão ser entregues na sua forma original ou rubricadas pelo representante legal e/ou constituído. Os documentos obtidos por meio de internet somente serão aceitos na forma original;

4.2. Os documentos exigidos neste Edital de Chamamento, para Credenciamento, deverão ser os seguintes:

4.2.1. Requerimento para Credenciamento, conforme modelo do Anexo I, no qual deverá relacionar os itens para os quais solicita credenciamento, utilizando-se para tal, o Anexo V, além de declarar estar de acordo com as normas previstas na Constituição Federal e na Lei nº 8.666/93, bem como os Termos do Edital de Chamamento Público nº 01/2019. O interessado poderá também se comprometer a entregar no prazo todos os itens a que se propõe, e declarar estar ciente que, a inclusão ou exclusão no credenciamento deverá ter a anuência expressa da SEICT.

4.2.2. A documentação de habilitação jurídica consistirá em:

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social 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;
- c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- 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;

4.2.3. A documentação relativa à regularidade fiscal:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual relativo ao domicílio ou sede do participante;
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, inclusive quanto à Dívida Ativa, do domicílio ou sede do participante;
- d) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais.

4.2.4. A documentação relativa à qualificação técnica limitar-se-á a:

- a) Alvará de funcionamento do estabelecimento;
- b) Alvará da Vigilância Sanitária Estadual e/ou Municipal compatível com o objeto do credenciamento;
- c) Licença ambiental de operação. No caso de Cooperativas, o licenciamento poderá ser comprovado mediante a apresentação da documentação dos cooperados indicados como aptos ao atendimento das demandas no momento do credenciamento,

acompanhada de declaração da Cooperativa da impossibilidade de obtenção da licença em nome próprio.

- d) Declaração de capacidade de produção, demonstrando que disponibiliza de infraestrutura e pessoal referente ao item habilitado (Anexo III);

4.2.5. Para Cooperativas apresentar também os documentos abaixo:

- a) Ata de Fundação, Estatuto Social da Cooperativa, com a ata da Assembleia que o aprovou – observados neste todos os requisitos do art. 15 da Lei Federal nº 5.764/71;
- b) Certidão de Regularidade do Sistema Cooperativista de seu local de origem;
- c) Ata da última Assembleia Geral Ordinária, convocada para a eleição dos atuais dirigentes, devidamente registradas na Junta Comercial;
- d) Comprovação da composição do capital social da sociedade cooperativa, com a discriminação da participação de cada um de seus associados, conforme Art. 24, da Lei Federal nº 5.764/71.

4.3. Os requerentes deverão apresentar ainda:

- a) Declaração que cumpre os requisitos do Edital, bem como que os dirigentes não ocupam cargo na Secretaria de Estado de Indústria, Ciência e Tecnologia - SEICT, conforme modelo do Anexo II;
- b) Declaração da requerente de cumprimento ao artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, bem como de que não tenha sido declarada inidônea ou suspensa do direito de licitar ou contratar com a Administração Pública conforme modelo do Anexo IV;
- c) Plano de Fornecimento de alimentos, conforme modelo do Anexo V.

4.4. Deverá o participante discriminar quais dos produtos alimentícios pretende fornecer para Órgãos ou Entidades estaduais em cada um dos 22 Municípios do Estado que indicar, conforme suas regionais, bem como a capacidade máxima de produção mensal de fornecimento para cada um dos Municípios indicados. Os interessados podem indicar sua capacidade de produção para todos os Municípios ou declarar que não tem interesse em se credenciar para entrega em algum deles.

4.5. A convocação dos credenciados será realizada mediante distribuição por município e respectiva regional, por ordem de credenciamento, dentre os integrantes da lista de distribuição, conforme anexo da respectiva regional, tendo em vista os valores específicos de cada região;

4.6. Os documentos apresentados de forma incompleta, rasurados ou em desacordo com o estabelecido neste Edital de Chamamento serão considerados ineptos, podendo o interessado apresentar novos documentos escoimados das causas que ensejaram sua inépcia;

4.7. A SEICT, por meio de **Comissão de Credenciamento, composta por 4 (quatro) servidores deste órgão**, realizará visita ao local de produção indicado

pelo participante, para verificação da capacidade de produção, estruturas físicas, quadro de funcionários e outros aspectos da produção industrial.

5. DA ANÁLISE DA DOCUMENTAÇÃO

- 5.1.** A análise da documentação e a visita ao local da produção serão realizadas continuamente pela Comissão de Credenciamento (conforme Portaria nº 165 de 18 de novembro de 2019, publicada no Diário Oficial nº 12.681);
- 5.2.** Serão consideradas habilitadas as pessoas jurídicas em função da regularidade da documentação apresentada e inabilitadas aquelas que não atendam à documentação constante do item 4.
- 5.3.** A Comissão de Credenciamento realizará visita ao local de produção indicado pelo participante, dentro do prazo máximo de 7 (sete) dias, a contar da data do protocolo, para apreciação do requerimento e para verificação da disponibilidade de capacidade produtiva a qual pretende fornecer. O referido prazo poderá ser prorrogado por mais 7 (sete) dias, mediante justificativa;
- 5.4.** Serão aprovados no credenciamento os requerentes que possuem infraestrutura de produção e mão-de-obra, bem como regularidade nos documentos de habilitação, sendo o julgamento realizado por intermédio de Relatório baseado em pareceres técnicos, publicando-se o resultado no Diário Oficial do Estado;
- 5.5.** O fato de o interessado submeter sua documentação ao exame do Comissão de Credenciamento não implicará no automático credenciamento, sendo necessária a análise do cumprimento das exigências editalícias.

6. DA DIVULGAÇÃO DO RESULTADO E DOS RECURSOS

- 6.1.** Analisada a documentação para verificar o cumprimento das exigências do Edital, a Secretaria de Estado de Indústria, Ciência e Tecnologia - SEICT divulgará o resultado por meio do Diário Oficial do Estado;
- 6.2.** Os interessados poderão recorrer do resultado publicado no Diário Oficial do Estado, apresentando suas razões devidamente fundamentadas e por escrito, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados do primeiro dia útil subsequente à data da divulgação, ficando, nesse período, autorizado a ter vistas no processo em que é parte;
- 6.3.** Recebido o recurso, a Comissão de Credenciamento poderá reconsiderar sua decisão, ou encaminhá-lo a Secretaria de Estado da Indústria, Ciência e Tecnologia - SEICT que, após regular instrução, proferirá sua decisão;
- 6.4.** Em caso de provimento do recurso, o credenciado terá garantida a sua colocação na lista do rodízio, com base na ordem de protocolo da documentação junto à SEICT;
- 6.5.** Não serão conhecidos os recursos interpostos intempestivamente ou que não atenderem os requisitos deste Edital;
- 6.6.** Da decisão do recurso não caberá novo recurso administrativo.

7. DA DISTRIBUIÇÃO DA DEMANDA EM LISTA ENTRE OS CREDENCIADOS

- 7.1.** Os credenciados comporão uma lista de fornecedores à Administração Pública do Estado do Acre cuja contratação ocorrerá por distribuição de demanda definida pela **Comissão de Credenciamento**, sob coordenação da SEICT, observando-se na distribuição o critério isonômico;
- 7.2.** Os participantes, à medida que forem credenciados, comporão uma lista ordenada do credenciamento, para efeito de cadastramento e futura contratação;
- 7.3.** A distribuição das demandas dos órgãos/entidades da Administração Pública será feita entre os fornecedores industriais que estiverem credenciados na data do protocolo de solicitação dos referidos órgãos/entidades junto à SEICT;
- 7.4.** Será admissível o ingresso de novos credenciados ao cadastro, estes serão automaticamente posicionados na sequência do último credenciado, seguindo a ordem existente dentro de distribuição de demanda;
- 7.5.** A distribuição de demanda por credenciados será composta da seguinte forma:
 - I. Ordenação por município a ser atendo no credenciamento;
 - II. Item a ser fornecido;
 - III. Valor unitário do item;
 - IV. Quantidade de indústrias credenciadas, capacidade de produção e sua distribuição equitativa;
- 7.6.** A distribuição dos quantitativos por item será equitativo entre as indústrias credenciadas, em uma primeira rodada de distribuição, e quando, depois desta houver itens remanescentes a serem distribuídos, considerando o critério equitativo, será realizada nova e sucessivas redistribuições até não restar itens remanescentes;
- 7.7.** Uma vez indicado o fornecedor da vez pela SEICT, caberá aos órgãos/entidades solicitante/contratante formalizar a contratação, por inexigibilidade de licitação, publicando a ratificação do ato de inexigibilidade de licitação na imprensa oficial, em face do contido no art. 26, da Lei nº 8.666/93. É vedada a contratação, se o dirigente da pretensa contratada ocupar cargo no órgãos/entidades contratante;
- 7.8.** A observância à lista de distribuição de demanda equitativamente e por credenciado garantirá isonomia de tratamento entre participantes, notadamente tendo em vista o disposto no item 4.5 deste Edital, de forma que os contemplados inicialmente, após receberem demandas, aguardem novamente sua vez nas rodadas de distribuição até que todos os outros credenciados, nas mesmas condições, tenham recebido demandas;

8. DO DESCREDENCIAMENTO

8.1 O credenciado poderá ser excluído da relação de credenciados e respectiva lista de distribuição de demanda quando:

- I. descumprir cláusulas deste Edital de Chamamento e/ou contrato com prejuízo para a Administração Estadual;
- II. deixar de cumprir as obrigações assumidas revestida de má-fé;
- III. atuar com inveracidade de qualquer das informações ou dos documentos apresentados no credenciamento;

8.2 O credenciado poderá solicitar sua exclusão da relação de credenciados, desde que não esteja vigente contrato assinado por ele, notificando à SEICT e ao órgão/entidade solicitante contratante, com precedência mínima de 30 (trinta) dias;

9. DO PREÇO UNITÁRIO, FORMA DE PAGAMENTO E REAJUSTES DURANTE O CREDENCIAMENTO E EXECUÇÃO CONTRATUAL

9.1 Inicialmente os alimentos destinados à Administração Pública do Estado do Acre deverão atender às especificações mínimas e preço unitário cotado;

9.2 TABELA 1 abaixo, seguindo o modelo do Projeto de Venda, conforme Anexos V, VI, VII, VIII e IX deste Edital:

Tabela 1: Gêneros alimentícios da indústria local com especificação mínimas e preço unitário e total destinado a Administração Pública do Estado do Acre, conforme: Decretos nº 2.548, de 17 de fevereiro de 2012 e Decreto nº 4.929 de 05 de dezembro de 2012 e suas alterações, bem como Portaria nº 69 de 10 de dezembro de 2012 e respectivas alterações:

ALTO ACRE

ITEM	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DOS PRODUTOS	UNID	VALOR UNIT. (R\$)
1	ALFACE, hidropônica, tipo lisa ou mimosa. Lavada e seca adequadamente sem umidade exterior, firmes, não apresentando cortes, fissuras, colorações e manchas amareladas, cinzentas, azuis, negras ou de ferrugem. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo. Peso líquido médio 250g (maço).	mç	3,40

2	BISCOITO SALGADO DA REGIÃO, Tipo água e sal, com os seguintes ingredientes: Farinha de Trigo enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal, Açúcar invertido, Açúcar, Sal, Lecitina de soja, Aromatizante, Fermento Fresco, Bicarbonato de Sódio e Glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g. Embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. Período de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	pct	4,49
3	BISCOITO TIPO MAISENA de boa qualidade, inteiros, contendo Glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g. Embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. Período de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	pct	4,39
4	BISCOITO TIPO ROSQUINHA (sabor Castanha), com os seguintes ingredientes: Farinha de Trigo, Amido de Milho, Gordura Vegetal Hidrogenada, Açúcar invertido, Sal, Açúcar, Castanha-do-brasil, desidratada, pulverizada e granulada, Óleo de castanha-do-brasil, Bicarbonato de Amônia, Bicarbonato de Sódio. Contendo Glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g. Embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. Período de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	pct	4,82
5	CAFÉ PURO DA REGIÃO TORRADO. Torrado e moído, procedente de grãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado, alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de produção, quantidade do produto, selo de pureza ABIC e atender as especificações técnicas da NTA 44 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data entrega. Embalagem 250g.	pct	4,00
6	CARNE BOVINA COXÃO MOLE, resfriado. Podem ser em formas de cubos, iscas, bifos ou moídas com processo de moagem por duas vezes, resfriado. Aspecto próprio, não pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; com ausência de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. O percentual aceitável de gordura é de 10 (dez)%. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido mínimo de 01 kg e no máximo de 5 kg por embalagem.	kg	14,49
7	CARNE BOVINA MÚSCULO, resfriado. Podem ser em formas de cubos, iscas, bifos ou moídas com processo de moagem por duas vezes, resfriado. Aspecto próprio, não pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; com ausência de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações	kg	18,50

	<p>nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. O percentual aceitável de gordura é de 10 (dez)%. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido mínimo de 01 kg e no máximo 05 kg por embalagem.</p>		
8	<p>CARNE BOVINA PONTA DE AGULHA, resfriado. Podem ser em formas de cubos, iscas, bifes ou moídas com processo de moagem por duas vezes, resfriado. Aspecto próprio, não pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; com ausência de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. O percentual aceitável de gordura é de 10 (dez)%. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido mínimo de 01 kg e no máximo 05 kg por embalagem.</p>	kg	18,50
9	<p>CARNE DE SOL BOVINA, a carne de sol deverá ser bovina, não deve apresentar odor de ranço, isenta de peles, cartilagens e fragmentos de ossos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação com baixo teor de gordura, cor, odor e sabor característico. A embalagem primária deve ser a vácuo, em saco plástico e resistente, cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 1kg (hum quilo). A embalagem secundária deverá se em saco plástico e resistente, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 15 (quinze) embalagens primárias do produto, contendo peso líquido de 30 kg (trinta quilos). A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, data de produção, data de empacotamento, data de validade, ou prazo máximo para consumo e avaliação nutricional. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 90 (noventa) dias da data de produção, tendo uma validade mínima de 03 meses.</p>	kg	23,00

10	<p>CARNE DE SUÍNO (Mix para guisados), de 1ª qualidade. A carne de suíno deverá ser utilizada para a montagem de um mix para guisado contendo somente as seguintes peças: pernil, paleta e o lombo, em formas de cubos, devendo ser resfriada (0° a 7°C). Aspecto: próprio da espécie, cor rosa pálido, com uma leve coloração de branca a acinzentada, textura bem firme, sem excesso de umidade, a carne não pode ser pegajosa e a gordura externa deve ser de cor branca cremosa, com textura firme e livre de ulcerações. O odor e sabor devem ser característicos, não podendo apresentar odor e sabor de ranço, além de sujidades, parasitos, larvas, ou, qualquer outro corpo estranho, como também, não pode apresentar manchas esverdeadas, pardacentas ou de qualquer espécie. A carne suína deve ser proveniente de animais sadios, onde a prática de higiene para a elaboração do produto esteja de acordo com a RIISPOA - decreto nº 30.691/1952 e o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores /Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento do Brasil. A embalagem primária deve ser em cortes (mix para guisados) embalado individualmente em tipo plástico transparente, atóxico, resistente e a vácuo, onde cada embalagem deverá estar fria ao toque e livre de furos ou cortes e devem apresentar o peso líquido de 01 kg (um quilo). A embalagem secundária deverá ser em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, adequadas ao empilhamento recomendado, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo o peso líquido máximo de 10 kg (dez quilos). Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. As embalagens (primária e secundária) deverão conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de produção e validade ou prazo máximo para o consumo, lista de ingredientes, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF/SIE e Rotulagem de acordo com as legislações vigentes, especialmente a resolução RDC Nº 259 de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS e RDC nº 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias.</p>	kg	15,00
11	<p>CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE PEIXE TAMBAQUI, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em saco plástico, transparente, atóxico. Pescado isento de escamas e couros, espinhas, nadadeiras, cabeça e vísceras, sem aditivos ou conservantes. Congelado a -18° c, mantido no resfriamento em -10° c no freezer. Aspecto: próprio da espécie. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio, isento de parasitos, larvas, fungos e sem odor e sabor de ranço. Acondicionado em embalagem de 800g, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. No rotulo da embalagem primaria deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, quantidade do produto, lista de ingredientes, número de lote, data</p>	pct	18,00

	de produção e validade ou prazo máximo para consumo e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias.		
12	CHARQUE BOVINO, a carne de charque “tradicional” deverá ser bovino dianteiro, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, com ausências de sujidades, parasitas e larvas, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação, com blocos de consistência firme e com baixo teor de gordura, com a cor, odor e sabor característico. A embalagem primária deve ser a vácuo, em saco plástico e resistente, cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 1kg(hum quilo). A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 15 (quinze) embalagens primárias do produto. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, data de produção e validade, ou prazo máximo para consumo e avaliação nutricional. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de produção, tendo uma validade mínima de 06 meses.	kg	16,00
13	FILÉ DE PEIXE, TAMBAQUI, congelado sem gordura. Carne de peixe obtido a partir de filés de tambaqui, sadio, livre de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes da cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. O produto deverá estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento. O prazo de validade deve ser mínima de 06 meses a partir da data de produção. Somente será recebido o produto que tenha data de produção de até 30 dias da data de entrega. Embalagens: Devem ser confeccionadas em embalagem plástica transparente, atóxica, compatível com o contato direto com o alimento, com lacres, etiquetas adesivadas com identificação da empresa, para garantia de inviolabilidade com capacidade de acondicionamento de 800g.	pct	20,50
14	IOGURTE (sabor Abacaxi), pasteurizado, sem adições. Apresentando teor mínimo (100g): 1,7g/proteínas, 02g/gorduras totais. Peso líquido de 100ml cada. Embalagem: sachê, apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas; rotulagem de acordo com a legislação vigente.	sachê	0,70
15	IOGURTE (sabor Morango), pasteurizado, sem adições. Apresentando teor mínimo (100g): 1,7g/proteínas, 02g/gorduras totais. Peso líquido de 100ml cada. Embalagem: sachê, apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas; rotulagem de acordo com a legislação vigente.	sachê	0,70

16	IOGURTE (sabor Salada de Frutas), pasteurizado, sem adições. Apresentando teor mínimo (100g): 1,7g/proteínas, 02g/gorduras totais. Peso líquido de 100ml cada. Embalagem: sachê, apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas; rotulagem de acordo com a legislação vigente.	sachê	0,70
17	JAMBU, hidropônico, fresco, livre de injúrias, não pode apresentar folhas amareladas, não pode apresentar folhas perfuradas, não deve estar murcho e nem apresentar folhas estragadas. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas e rotulagem de acordo com legislação vigente. Peso líquido de 01kg.	kg	22,37
18	LEITE DE VACA, Pasteurizado, tipo C, Integral, Refrigerado (0° a 5°), com 3% de gordura proveniente de animal sadio. Peso líquido de 1 litro. Embalagem: saco plástico, atóxico, resistente. Apresentando Registro no M.A. (Ministério da Agricultura) e SIF/DIPOA, com respectiva data de produção e vencimento no mínimo 03 dias.	l	2,30
19	MACARRÃO SEMOLADO DA REGIÃO, TIPO ESPAGUETE, SEM OVOS. Produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, sujidades, parasitos, larvas, fungos e gorgulho. O macarrão ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Apresentando cor (cozida): creme claro, sabor e odor próprios de massa cozida e consistência macia. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem primária de saco plástico de polietileno transparente, atóxico, resistente e inviolável e hermeticamente vedado com peso líquido de 500g. Embalagem secundária em fardos, com 20 (vinte) unidade, em sacos resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e rotulagem de acordo com legislação vigente. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	pct	2,25
20	OVOS DE GALINHA, Características: tipo extra, classe A, com peso líquido de aproximadamente 50g, limpos, embalados dentro de caixas, contendo 30 cartelas com 30 unidades, apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas.	cartela	9,20
21	PÃO FRANCÊS, recém-fabricado, com peso líquido de 50 g, de tamanho médio, apresentando superfície com a casca crocante levemente corada e miolo macio na cor branca. Observação: Exclui-se se o recebimento se apresentar qualquer tipo de bolor, colorações indesejadas, impurezas, embalagens sujas, rasgadas ou perfuradas, e se for entregue em embalagem inadequada ou proveniente de reaproveitamento.	und	0,49
22	PÃO MASSA FINA, TIPO CACHORRO QUENTE. Peso líquido de 50g por unidade. Embalagem: saco plástico transparente, resistente e atóxico, hermeticamente vedado de forma que o produto seja entregue íntegro contendo 30 (trinta) unidades por embalagem. Com o rótulo contendo a identificação da empresa e telefone, nome do produto, peso e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	und	0,55

23	QUEIJO, Tipo Mussarela fatiado e resfriado. Apresentando em sua composição nutricional na porção de 30g (mínimo): 90kcal / 1g de carboidrato / 7g de proteína / 7g de lipídios. As gorduras totais não podem ultrapassar mais que 5g e o sódio mais que 14mg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número de lote, data de validade, e a rotulagem com as informações nutricionais de acordo com a legislação vigente. Embalagem: saco plástico, resistente, atóxico e transparente, hermeticamente vedado. Período de validade mínimo de 03 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido de 01kg.	kg	19,00
----	---	----	-------

BAIXO ACRE

ITEM	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DOS PRODUTOS	UNID.	VALOR UNIT. (R\$)
1	ALFACE, hidropônica, tipo lisa ou mimosa. Lavada e seca adequadamente sem umidade exterior, firmes, não apresentando cortes, fissuras, colorações e manchas amareladas, cinzentas, azuis, negras ou de ferrugem. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo. Peso líquido médio 250g (maço).	mç	3,40
2	BISCOITO SALGADO DA REGIÃO, Tipo água e sal, com os seguintes ingredientes: Farinha de Trigo enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal, Açúcar invertido, Açúcar, Sal, Lecitina de soja, Aromatizante, Fermento Fresco, Bicarbonato de Sódio e Glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g. Embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. Período de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	pct	4,49
3	BISCOITO TIPO MAISENA de boa qualidade, inteiros, contendo Glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g. Embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. Período de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	pct	4,39
4	BISCOITO TIPO ROSQUINHA (sabor Castanha), com os seguintes ingredientes: Farinha de Trigo, Amido de Milho, Gordura Vegetal Hidrogenada, Açúcar invertido, Sal, Açúcar, Castanha-do-brasil, desidratada, pulverizada e granulada, Óleo de castanha-do-brasil, Bicarbonato de Amônia, Bicarbonato de	pct	4,82

	Sódio. Contendo Glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g. Embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. Período de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.		
5	CAFÉ PURO DA REGIÃO TORRADO. Torrado e moído, procedente de grãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado, alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de produção, quantidade do produto, selo de pureza ABIC e atender as especificações técnicas da NTA 44 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data entrega. Embalagem 250g.	pct	4,00
6	CARNE BOVINA COXÃO MOLE, resfriado. Podem ser em formas de cubos, iscas, bifos ou moídas com processo de moagem por duas vezes, resfriado. Aspecto próprio, não pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; com ausência de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. O percentual aceitável de gordura é de 10 (dez)%. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido mínimo de 01 kg e no máximo de 5 kg por embalagem.	kg	14,49
7	CARNE BOVINA MÚSCULO, resfriado. Podem ser em formas de cubos, iscas, bifos ou moídas com processo de moagem por duas vezes, resfriado. Aspecto próprio, não pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; com ausência de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. O percentual aceitável de gordura é de 10 (dez)%. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido mínimo de 01 kg e no máximo 05 kg por embalagem.	kg	18,50
8	CARNE BOVINA PONTA DE AGULHA, resfriado. Podem ser em formas de cubos, iscas, bifos ou moídas com processo de moagem por duas vezes, resfriado. Aspecto próprio, não pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; com ausência de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE	kg	18,50

	ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. O percentual aceitável de gordura é de 10 (dez)%. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido mínimo de 01 kg e no máximo 05 kg por embalagem.		
9	CARNE DE SOL BOVINA, a carne de sol deverá ser bovina, não deve apresentar odor de ranço, isenta de peles, cartilagens e fragmentos de ossos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação com baixo teor de gordura, cor, odor e sabor característico. A embalagem primária deve ser a vácuo, em saco plástico e resistente, cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 1kg (hum quilo). A embalagem secundária deverá se em saco plástico e resistente, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 15 (quinze) embalagens primárias do produto, contendo peso líquido de 30 kg (trinta quilos). A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, data de produção, data de empacotamento, data de validade, ou prazo máximo para consumo e avaliação nutricional. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 90 (noventa) dias da data de produção, tendo uma validade mínima de 03 meses.	kg	23,00
10	CARNE DE SUÍNO (Mix para guisados), de 1ª qualidade. A carne de suíno deverá ser utilizada para a montagem de um mix para guisado contendo somente as seguintes peças: pernil, paleta e o lombo, em formas de cubos, devendo ser resfriada (0° a 7°C). Aspecto: próprio da espécie, cor rosa pálido, com uma leve coloração de branca a acinzentada, textura bem firme, sem excesso de umidade, a carne não pode ser pegajosa e a gordura externa deve ser de cor branca cremosa, com textura firme e livre de ulcerações. O odor e sabor devem ser característicos, não podendo apresentar odor e sabor de ranço, além de sujidades, parasitos, larvas, ou, qualquer outro corpo estranho, como também, não pode apresentar manchas esverdeadas, pardacentas ou de qualquer espécie. A carne suína deve ser proveniente de animais sadios, onde a prática de higiene para a elaboração do produto esteja de acordo com a RIISPOA - decreto nº 30.691/1952 e o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores /Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento do Brasil. A embalagem primária deve ser em cortes (mix para guisados) embalado individualmente em tipo plástico transparente, atóxico, resistente e a vácuo, onde cada embalagem deverá estar fria ao toque e livre de furos ou cortes e devem apresentar o peso líquido de 01 kg (um quilo). A embalagem secundária deverá ser em	kg	15,00

	caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, adequadas ao empilhamento recomendado, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo o peso líquido máximo de 10 kg (dez quilos). Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. As embalagens (primária e secundária) deverão conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de produção e validade ou prazo máximo para o consumo, lista de ingredientes, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF/SIE e Rotulagem de acordo com as legislações vigentes, especialmente a resolução RDC Nº 259 de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS e RDC nº 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias.		
11	CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE PEIXE TAMBÁQUI, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em saco plástico, transparente, atóxico. Pescado isento de escamas e couros, espinhas, nadadeiras, cabeça e vísceras, sem aditivos ou conservantes. Congelado a -18° c, mantido no resfriamento em -10° c no freezer. Aspecto: próprio da espécie. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio, isento de parasitos, larvas, fungos e sem odor e sabor de ranço. Acondicionado em embalagem de 800g, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. No rótulo da embalagem primária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, quantidade do produto, lista de ingredientes, número de lote, data de produção e validade ou prazo máximo para consumo e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias.	pct	18,00
12	CHARQUE BOVINO, a carne de charque “tradicional” deverá ser bovino dianteiro, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, com ausências de sujidades, parasitas e larvas, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação, com blocos de consistência firme e com baixo teor de gordura, com a cor, odor e sabor característico. A embalagem primária deve ser a vácuo, em saco plástico e resistente, cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 1kg(hum quilo). A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 15 (quinze) embalagens primárias do produto. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar	kg	16,00

	principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, data de produção e validade, ou prazo máximo para consumo e avaliação nutricional. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de produção, tendo uma validade mínima de 06 meses.		
13	FILÉ DE PEIXE, TAMBAQUI, congelado sem gordura. Carne de peixe obtido a partir de filés de tambaqui, sadio, livre de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes da cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. O produto deverá estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento. O prazo de validade deve ser mínima de 06 meses a partir da data de produção. Somente será recebido o produto que tenha data de produção de até 30 dias da data de entrega. Embalagens: Devem ser confeccionadas em embalagem plástica transparente, atóxica, compatível com o contato direto com o alimento, com lacres, etiquetas adesivadas com identificação da empresa, para garantia de inviolabilidade com capacidade de acondicionamento de 800g.	pct	20,50
14	IOGURTE (sabor Abacaxi), pasteurizado, sem adições. Apresentando teor mínimo (100g): 1,7g/proteínas, 02g/gorduras totais. Peso líquido de 100ml cada. Embalagem: sachê, apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas; rotulagem de acordo com a legislação vigente.	sachê	0,70
15	IOGURTE (sabor Morango), pasteurizado, sem adições. Apresentando teor mínimo (100g): 1,7g/proteínas, 02g/gorduras totais. Peso líquido de 100ml cada. Embalagem: sachê, apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas; rotulagem de acordo com a legislação vigente.	sachê	0,70
16	IOGURTE (sabor Salada de Frutas), pasteurizado, sem adições. Apresentando teor mínimo (100g): 1,7g/proteínas, 02g/gorduras totais. Peso líquido de 100ml cada. Embalagem: sachê, apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas; rotulagem de acordo com a legislação vigente.	sachê	0,70
17	JAMBU, hidropônico, fresco, livre de injúrias, não pode apresentar folhas amareladas, não pode apresentar folhas perfuradas, não deve estar murcho e nem apresentar folhas estragadas. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas e rotulagem de acordo com legislação vigente. Peso líquido de 01kg.	kg	22,37
18	LEITE DE VACA, Pasteurizado, tipo C, Integral, Refrigerado (0° a 5°), com 3% de gordura proveniente de animal sadio. Peso líquido de 1 litro. Embalagem: saco plástico, atóxico, resistente. Apresentando Registro no M.A. (Ministério da Agricultura) e SIF/DIPOA, com respectiva data de produção e vencimento no mínimo 03 dias.	l	2,30
19	MACARRÃO SEMOLADO DA REGIÃO, TIPO ESPAGUETE, SEM OVOS. Produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, sujidades, parasitos, larvas, fungos e gorgulho.	pct	2,25

	O macarrão ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Apresentando cor (cozida): creme claro, sabor e odor próprios de massa cozida e consistência macia. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem primária de saco plástico de polietileno transparente, atóxico, resistente e inviolável e hermeticamente vedado com peso líquido de 500g. Embalagem secundária em fardos, com 20 (vinte) unidade, em sacos resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e rotulagem de acordo com legislação vigente. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
20	OVOS DE GALINHA, Características: tipo extra, classe A, com peso líquido de aproximadamente 50g, limpos, embalados dentro de caixas, contendo 30 cartelas com 30 unidades, apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas.	cartela	9,20
21	PÃO FRANCÊS, recém-fabricado, com peso líquido de 50 g, de tamanho médio, apresentando superfície com a casca crocante levemente corada e miolo macio na cor branca. Observação: Exclui-se se o recebimento se apresentar qualquer tipo de bolor, colorações indesejadas, impurezas, embalagens sujas, rasgadas ou perfuradas, e se for entregue em embalagem inadequada ou proveniente de reaproveitamento.	und	0,49
22	PÃO MASSA FINA, TIPO CACHORRO QUENTE. Peso líquido de 50g por unidade. Embalagem: saco plástico transparente, resistente e atóxico, hermeticamente vedado de forma que o produto seja entregue íntegro contendo 30 (trinta) unidades por embalagem. Com o rótulo contendo a identificação da empresa e telefone, nome do produto, peso e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	und	0,55
23	QUEIJO, Tipo Mussarela fatiado e resfriado. Apresentando em sua composição nutricional na porção de 30g (mínimo): 90kcal / 1g de carboidrato / 7g de proteína / 7g de lipídios. As gorduras totais não podem ultrapassar mais que 5g e o sódio mais que 14mg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número de lote, data de validade, e a rotulagem com as informações nutricionais de acordo com a legislação vigente. Embalagem: saco plástico, resistente, atóxico e transparente, hermeticamente vedado. Período de validade mínimo de 03 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido de 01kg.	kg	19,00

PURUS

ITEM	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DOS PRODUTOS (2)	UNID.	VALOR UNIT. (R\$)
1	ALFACE, hidropônica, tipo lisa ou mimosa. Lavada e seca adequadamente sem umidade exterior, firmes, não apresentando cortes, fissuras, colorações e manchas amareladas, cinzentas, azuis, negras ou de ferrugem. Exclui-se o recebimento de	mç	3,02

	produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo. Peso líquido médio 250g (maço).		
2	BISCOITO SALGADO DA REGIÃO, Tipo água e sal, com os seguintes ingredientes: Farinha de Trigo enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal, Açúcar invertido, Açúcar, Sal, Lecitina de soja, Aromatizante, Fermento Fresco, Bicarbonato de Sódio e Glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g. Embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. Período de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	pct	4,95
3	BISCOITO TIPO MAISENA de boa qualidade, inteiros, contendo glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g. Embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. Período de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	pct	4,83
4	BISCOITO TIPO ROSQUINHA (sabor Castanha), com os seguintes ingredientes: Farinha de Trigo, Amido de Milho, Gordura Vegetal Hidrogenada, Açúcar invertido, Sal, Açúcar, Castanha-do-brasil, desidratada, pulverizada e granulada, Óleo de castanha-do-brasil, Bicarbonato de Amônia, Bicarbonato de Sódio. Contendo Glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g. Embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. Período de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	pct	5,30
5	CAFÉ PURO DA REGIÃO TORRADO. Torrado e moído, procedente de grãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado, alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de produção, quantidade do produto, selo de pureza ABIC e atender as especificações técnicas da NTA 44 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data entrega. Embalagem 250g.	pct	4,05
6	CARNE BOVINA COXÃO MOLE, resfriado. Podem ser em formas de cubos, iscas, bifés ou moídas com processo de moagem por duas vezes, resfriado. Aspecto próprio, não pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; com ausência de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. O percentual aceitável de gordura é de 10 (dez)%. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido mínimo de 01 kg e no máximo de 5 kg por embalagem.	kg	14,49
7	CARNE BOVINA MÚSCULO, resfriado. Podem ser em formas de cubos, iscas, bifés ou moídas com processo de moagem por duas vezes, resfriado. Aspecto próprio, não pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; com ausência de	kg	18,70

	<p>sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. O percentual aceitável de gordura é de 10 (dez)%. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido mínimo de 01 kg e no máximo 05 kg por embalagem.</p>		
8	<p>CARNE BOVINA PONTA DE AGULHA, resfriado. Podem ser em formas de cubos, iscas, bifes ou moídas com processo de moagem por duas vezes, resfriado. Aspecto próprio, não pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; com ausência de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. O percentual aceitável de gordura é de 10 (dez)%. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido mínimo de 01 kg e no máximo 05 kg por embalagem.</p>	kg	19,00
9	<p>CARNE DE SOL BOVINA, a carne de sol deverá ser bovina, não deve apresentar odor de ranço, isenta de peles, cartilagens e fragmentos de ossos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação com baixo teor de gordura, cor, odor e sabor característico. A embalagem primária deve ser a vácuo, em saco plástico e resistente, cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 1kg (hum quilo). A embalagem secundária deverá se em saco plástico e resistente, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 15 (quinze) embalagens primárias do produto, contendo peso líquido de 30 kg (trinta quilos). A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, data de produção, data de empacotamento, data de validade, ou prazo máximo para consumo e avaliação nutricional. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 90 (noventa) dias da data de produção, tendo uma validade mínima de 03 meses.</p>	kg	23,50

10	<p>CARNE DE SUÍNO (Mix para guisados), de 1ª qualidade. A carne de suíno deverá ser utilizada para a montagem de um mix para guisado contendo somente as seguintes peças: pernil, paleta e o lombo, em formas de cubos, devendo ser resfriada (0° a 7°C). Aspecto: próprio da espécie, cor rosa pálido, com uma leve coloração de branca a acinzentada, textura bem firme, sem excesso de umidade, a carne não pode ser pegajosa e a gordura externa deve ser de cor branca cremosa, com textura firme e livre de ulcerações. O odor e sabor devem ser característicos, não podendo apresentar odor e sabor de ranço, além de sujidades, parasitos, larvas, ou, qualquer outro corpo estranho, como também, não pode apresentar manchas esverdeadas, pardacentas ou de qualquer espécie. A carne suína deve ser proveniente de animais sadios, onde a prática de higiene para a elaboração do produto esteja de acordo com a RIISPOA - decreto nº 30.691/1952 e o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores /Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento do Brasil. A embalagem primária deve ser em cortes (mix para guisados) embalado individualmente em tipo plástico transparente, atóxico, resistente e a vácuo, onde cada embalagem deverá estar fria ao toque e livre de furos ou cortes e devem apresentar o peso líquido de 01 kg (um quilo). A embalagem secundária deverá ser em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, adequadas ao empilhamento recomendado, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo o peso líquido máximo de 10 kg (dez quilos). Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. As embalagens (primária e secundária) deverão conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de produção e validade ou prazo máximo para o consumo, lista de ingredientes, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF/SIE e Rotulagem de acordo com as legislações vigentes, especialmente a resolução RDC Nº 259 de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS e RDC nº 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias.</p>	kg	19,00
11	<p>CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE PEIXE TAMBAQUI, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em saco plástico, transparente, atóxico. Pescado isento de escamas e couros, espinhas, nadadeiras, cabeça e vísceras, sem aditivos ou conservantes. Congelado a -18° c, mantido no resfriamento em -10° c no freezer. Aspecto: próprio da espécie. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio, isento de parasitos, larvas, fungos e sem odor e sabor de ranço. Acondicionado em embalagem de 800g, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. No rotulo da embalagem primaria deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, quantidade do produto, lista de ingredientes, número de lote, data</p>	pct	17,50

	de produção e validade ou prazo máximo para consumo e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias.		
12	CHARQUE BOVINO, a carne de charque “tradicional” deverá ser bovino dianteiro, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, com ausências de sujidades, parasitas e larvas, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação, com blocos de consistência firme e com baixo teor de gordura, com a cor, odor e sabor característico. A embalagem primária deve ser a vácuo, em saco plástico e resistente, cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 1kg(hum quilo). A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 15 (quinze) embalagens primárias do produto. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, data de produção e validade, ou prazo máximo para consumo e avaliação nutricional. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de produção, tendo uma validade mínima de 06 meses.	kg	18,10
13	FILÉ DE PEIXE, TAMBAQUI, congelado sem gordura. Carne de peixe obtido a partir de filés de tambaqui, sadio, livre de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes da cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. O produto deverá estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento. O prazo de validade deve ser mínima de 06 meses a partir da data de produção. Somente será recebido o produto que tenha data de produção de até 30 dias da data de entrega. Embalagens: Devem ser confeccionadas em embalagem plástica transparente, atóxica, compatível com o contato direto com o alimento, com lacres, etiquetas adesivadas com identificação da empresa, para garantia de inviolabilidade com capacidade de acondicionamento de 800g.	pct	22,00
14	IOGURTE (sabor Abacaxi), pasteurizado, sem adições. Apresentando teor mínimo (100g): 1,7g/proteínas, 02g/gorduras totais. Peso líquido de 100ml cada. Embalagem: sachê, apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas; rotulagem de acordo com a legislação vigente.	sachê	0,70
15	IOGURTE (sabor Morango), pasteurizado, sem adições. Apresentando teor mínimo (100g): 1,7g/proteínas, 02g/gorduras totais. Peso líquido de 100ml cada. Embalagem: sachê, apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas; rotulagem de acordo com a legislação vigente.	sachê	0,70

16	IOGURTE (sabor Salada de Frutas), pasteurizado, sem adições. Apresentando teor mínimo (100g): 1,7g/proteínas, 02g/gorduras totais. Peso líquido de 100ml cada. Embalagem: sachê, apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas; rotulagem de acordo com a legislação vigente.	sachê	0,70
17	JAMBU, hidropônico, fresco, livre de injúrias, não pode apresentar folhas amareladas, não pode apresentar folhas perfuradas, não deve estar murcho e nem apresentar folhas estragadas. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas e rotulagem de acordo com legislação vigente. Peso líquido de 01kg.	kg	28,80
18	LEITE DE VACA, Pasteurizado, tipo C, Integral, Refrigerado (0° a 5°), com 3% de gordura proveniente de animal sadio. Peso líquido de 1 litro. Embalagem: saco plástico, atóxico, resistente. Apresentando Registro no M.A. (Ministério da Agricultura) e SIF/DIPOA, com respectiva data de produção e vencimento no mínimo 03 dias.	l	2,40
19	MACARRÃO SEMOLADO DA REGIÃO, TIPO ESPAGUETE, SEM OVOS. Produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, sujidades, parasitos, larvas, fungos e gorgulho. O macarrão ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Apresentando cor (cozida): creme claro, sabor e odor próprios de massa cozida e consistência macia. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem primária de saco plástico de polietileno transparente, atóxico, resistente e inviolável e hermeticamente vedado com peso líquido de 500g. Embalagem secundária em fardos, com 20 (vinte) unidade, em sacos resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e rotulagem de acordo com legislação vigente. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	pct	2,47
20	OVOS DE GALINHA, Características: tipo extra, classe A, com peso líquido de aproximadamente 50g, limpos, embalados dentro de caixas, contendo 30 cartelas com 30 unidades, apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas.	cartela	11,44
21	PÃO FRANCÊS, recém-fabricado, com peso líquido de 50 g, de tamanho médio, apresentando superfície com a casca crocante levemente corada e miolo macio na cor branca. Observação: Exclui-se se o recebimento se apresentar qualquer tipo de bolor, colorações indesejadas, impurezas, embalagens sujas, rasgadas ou perfuradas, e se for entregue em embalagem inadequada ou proveniente de reaproveitamento.	und	0,55
22	PÃO MASSA FINA, TIPO CACHORRO QUENTE. Peso líquido de 50g por unidade. Embalagem: saco plástico transparente, resistente e atóxico, hermeticamente vedado de forma que o produto seja entregue íntegro contendo 30 (trinta) unidades por embalagem. Com o rótulo contendo a identificação da empresa e telefone, nome do produto, peso e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	und	0,76

23	QUEIJO, Tipo Mussarela fatiado e resfriado. Apresentando em sua composição nutricional na porção de 30g (mínimo): 90kcal / 1g de carboidrato / 7g de proteína / 7g de lipídios. As gorduras totais não podem ultrapassar mais que 5g e o sódio mais que 14mg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número de lote, data de validade, e a rotulagem com as informações nutricionais de acordo com a legislação vigente. Embalagem: saco plástico, resistente, atóxico e transparente, hermeticamente vedado. Período de validade mínimo de 03 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido de 01kg.	kg	20,00
----	---	----	-------

JURUÁ

ITEM	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DOS PRODUTOS (2)	UNID.	VALOR UNIT. (R\$)
1	ALFACE, hidropônica, tipo lisa ou mimosa. Lavada e seca adequadamente sem umidade exterior, firmes, não apresentando cortes, fissuras, colorações e manchas amareladas, cinzentas, azuis, negras ou de ferrugem. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo. Peso líquido médio 250g (maço).	mç	3,02
2	BISCOITO SALGADO DA REGIÃO, Tipo água e sal, com os seguintes ingredientes: Farinha de Trigo enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal, Açúcar invertido, Açúcar, Sal, Lecitina de soja, Aromatizante, Fermento Fresco, Bicarbonato de Sódio e Glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g. Embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. Período de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	pct	4,95
3	BISCOITO TIPO MAISENA de boa qualidade, inteiros, contendo glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso	pct	4,83

	líquido de 500g. Embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. Período de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.		
4	BISCOITO TIPO ROSQUINHA (sabor Castanha), com os seguintes ingredientes: Farinha de Trigo, Amido de Milho, Gordura Vegetal Hidrogenada, Açúcar invertido, Sal, Açúcar, Castanha-do-brasil, desidratada, pulverizada e granulada, Óleo de castanha-do-brasil, Bicarbonato de Amônia, Bicarbonato de Sódio. Contendo Glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g. Embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. Período de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	pct	5,30
5	CAFÉ PURO DA REGIÃO TORRADO. Torrado e moído, procedente de grãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado, alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de produção, quantidade do produto, selo de pureza ABIC e atender as especificações técnicas da NTA 44 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data entrega. Embalagem 250g.	pct	4,12
6	CARNE BOVINA COXÃO MOLE, resfriado. Podem ser em formas de cubos, iscas, bifos ou moídas com processo de moagem por duas vezes, resfriado. Aspecto próprio, não pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; com ausência de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. O percentual aceitável de gordura é de 10 (dez)%. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido mínimo de 01 kg e no máximo de 5 kg por embalagem.	kg	14,49
7	CARNE BOVINA MÚSCULO, resfriado. Podem ser em formas de cubos, iscas, bifos ou moídas com processo de moagem por duas vezes, resfriado. Aspecto próprio, não pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; com ausência de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. O percentual aceitável de gordura é de 10 (dez)%. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido mínimo de 01 kg e no máximo 05 kg por embalagem.	kg	19,70
8	CARNE BOVINA PONTA DE AGULHA, resfriado. Podem ser em formas de cubos, iscas, bifos ou moídas com processo de	kg	20,00

	<p>moagem por duas vezes, resfriado. Aspecto próprio, não pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; com ausência de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. O percentual aceitável de gordura é de 10 (dez)%. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido mínimo de 01 kg e no máximo 05 kg por embalagem.</p>		
9	<p>CARNE DE SOL BOVINA, a carne de sol deverá ser bovina, não deve apresentar odor de ranço, isenta de peles, cartilagens e fragmentos de ossos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação com baixo teor de gordura, cor, odor e sabor característico. A embalagem primária deve ser a vácuo, em saco plástico e resistente, cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 1kg (hum quilo). A embalagem secundária deverá se em saco plástico e resistente, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 15 (quinze) embalagens primárias do produto, contendo peso líquido de 30 kg (trinta quilos). A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, data de produção, data de empacotamento, data de validade, ou prazo máximo para consumo e avaliação nutricional. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 90 (noventa) dias da data de produção, tendo uma validade mínima de 03 meses.</p>	kg	24,50
10	<p>CARNE DE SUÍNO (Mix para guisados), de 1ª qualidade. A carne de suíno deverá ser utilizada para a montagem de um mix para guisado contendo somente as seguintes peças: pernil, paleta e o lombo, em formas de cubos, devendo ser resfriada (0° a 7°C). Aspecto: próprio da espécie, cor rosa pálido, com uma leve coloração de branca a acinzentada, textura bem firme, sem excesso de umidade, a carne não pode ser pegajosa e a gordura externa deve ser de cor branca cremosa, com textura firme e livre de ulcerações. O odor e sabor devem ser característicos, não podendo apresentar odor e sabor de ranço, além de sujidades, parasitos, larvas, ou, qualquer outro corpo estranho, como também, não pode apresentar manchas esverdeadas, pardacentas ou de qualquer espécie. A carne suína deve ser proveniente de animais sadios, onde a prática de higiene para a elaboração do produto esteja de acordo com a RIISPOA - decreto nº 30.691/1952 e o Regulamento Técnico sobre as Condições</p>	kg	19,00

	<p>Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores /Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento do Brasil. A embalagem primária deve ser em cortes (mix para guisados) embalado individualmente em tipo plástico transparente, atóxico, resistente e a vácuo, onde cada embalagem deverá estar fria ao toque e livre de furos ou cortes e devem apresentar o peso líquido de 01 kg (um quilo). A embalagem secundária deverá ser em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, adequadas ao empilhamento recomendado, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo o peso líquido máximo de 10 kg (dez quilos). Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. As embalagens (primária e secundária) deverão conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de produção e validade ou prazo máximo para o consumo, lista de ingredientes, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF/SIE e Rotulagem de acordo com as legislações vigentes, especialmente a resolução RDC Nº 259 de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS e RDC nº 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias.</p>		
11	<p>CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE PEIXE TAMBQUI, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em saco plástico, transparente, atóxico. Pescado isento de escamas e couros, espinhas, nadadeiras, cabeça e vísceras, sem aditivos ou conservantes. Congelado a -18° c, mantido no resfriamento em -10° c no freezer. Aspecto: próprio da espécie. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio, isento de parasitos, larvas, fungos e sem odor e sabor de ranço. Acondicionado em embalagem de 800g, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. No rotulo da embalagem primaria deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, quantidade do produto, lista de ingredientes, número de lote, data de produção e validade ou prazo máximo para consumo e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias.</p>	pct	18,50
12	<p>CHARQUE BOVINO, a carne de charque “tradicional” deverá ser bovino dianteiro, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, com ausências de sujidades, parasitas e larvas, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação, com blocos de consistência firme e com baixo teor de gordura, com a cor, odor e sabor característico. A embalagem primária deve ser a vácuo, em saco plástico e resistente, cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 1kg(hum quilo). A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no</p>	kg	17,80

	máximo, 15 (quinze) embalagens primárias do produto. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, data de produção e validade, ou prazo máximo para consumo e avaliação nutricional. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de produção, tendo uma validade mínima de 06 meses.		
13	FILÉ DE PEIXE, TAMBAQUI, congelado sem gordura. Carne de peixe obtido a partir de filés de tambaqui, sadio, livre de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes da cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. O produto deverá estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento. O prazo de validade deve ser mínima de 06 meses a partir da data de produção. Somente será recebido o produto que tenha data de produção de até 30 dias da data de entrega. Embalagens: Devem ser confeccionadas em embalagem plástica transparente, atóxica, compatível com o contato direto com o alimento, com lacres, etiquetas adesivadas com identificação da empresa, para garantia de inviolabilidade com capacidade de acondicionamento de 800g.	pct	22,00
14	IOGURTE (sabor Abacaxi), pasteurizado, sem adições. Apresentando teor mínimo (100g): 1,7g/proteínas, 02g/gorduras totais. Peso líquido de 100ml cada. Embalagem: sachê, apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas; rotulagem de acordo com a legislação vigente.	sachê	0,80
15	IOGURTE (sabor Morango), pasteurizado, sem adições. Apresentando teor mínimo (100g): 1,7g/proteínas, 02g/gorduras totais. Peso líquido de 100ml cada. Embalagem: sachê, apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas; rotulagem de acordo com a legislação vigente.	sachê	0,80
16	IOGURTE (sabor Salada de Frutas), pasteurizado, sem adições. Apresentando teor mínimo (100g): 1,7g/proteínas, 02g/gorduras totais. Peso líquido de 100ml cada. Embalagem: sachê, apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas; rotulagem de acordo com a legislação vigente.	sachê	0,80
17	JAMBU, hidropônico, fresco, livre de injúrias, não pode apresentar folhas amareladas, não pode apresentar folhas perfuradas, não deve estar murcho e nem apresentar folhas estragadas. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas e rotulagem de acordo com legislação vigente. Peso líquido de 01kg.	kg	32,08
28	LEITE DE VACA, Pasteurizado, tipo C, Integral, Refrigerado (0° a 5°), com 3% de gordura proveniente de animal sadio. Peso líquido de 1 litro. Embalagem: saco plástico, atóxico, resistente. Apresentando Registro no M.A. (Ministério da Agricultura) e	l	2,50

	SIF/DIPOA, com respectiva data de produção e vencimento no mínimo 03 dias.		
19	MACARRÃO SEMOLADO DA REGIÃO, TIPO ESPAGUETE, SEM OVOS. Produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, sujidades, parasitos, larvas, fungos e gorgulho. O macarrão ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Apresentando cor (cozida): creme claro, sabor e odor próprios de massa cozida e consistência macia. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem primária de saco plástico de polietileno transparente, atóxico, resistente e inviolável e hermeticamente vedado com peso líquido de 500g. Embalagem secundária em fardos, com 20 (vinte) unidade, em sacos resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e rotulagem de acordo com legislação vigente. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	pct	2,47
20	OVOS DE GALINHA, Características: tipo extra, classe A, com peso líquido de aproximadamente 50g, limpos, embalados dentro de caixas, contendo 30 cartelas com 30 unidades, apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas.	cartela	12,93
21	PÃO FRANCÊS, recém-fabricado, com peso líquido de 50 g, de tamanho médio, apresentando superfície com a casca crocante levemente corada e miolo macio na cor branca. Observação: Exclui-se se o recebimento se apresentar qualquer tipo de bolor, colorações indesejadas, impurezas, embalagens sujas, rasgadas ou perfuradas, e se for entregue em embalagem inadequada ou proveniente de reaproveitamento.	und	0,45
22	PÃO MASSA FINA, TIPO CACHORRO QUENTE. Peso líquido de 50g por unidade. Embalagem: saco plástico transparente, resistente e atóxico, hermeticamente vedado de forma que o produto seja entregue íntegro contendo 30 (trinta) unidades por embalagem. Com o rótulo contendo a identificação da empresa e telefone, nome do produto, peso e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	und	0,55
23	QUEIJO, Tipo Mussarela fatiado e resfriado. Apresentando em sua composição nutricional na porção de 30g (mínimo): 90kcal / 1g de carboidrato / 7g de proteína / 7g de lipídios. As gorduras totais não podem ultrapassar mais que 5g e o sódio mais que 14mg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número de lote, data de validade, e a rotulagem com as informações nutricionais de acordo com a legislação vigente. Embalagem: saco plástico, resistente, atóxico e transparente, hermeticamente vedado. Período de validade mínimo de 03 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido de 01kg.	kg	21,00

TARAUACÁ/ENVIRA

ITEM	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DOS PRODUTOS (2)	UNID.	VALOR UNIT. (R\$)
1	ALFACE, hidropônica, tipo lisa ou mimosa. Lavada e seca adequadamente sem umidade exterior, firmes, não apresentando cortes, fissuras, colorações e manchas amareladas, cinzentas, azuis, negras ou de ferrugem. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para o consumo. Peso líquido médio 250g (maço).	mç	2,75
2	BISCOITO SALGADO DA REGIÃO, Tipo água e sal, com os seguintes ingredientes: Farinha de Trigo enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal, Açúcar invertido, Açúcar, Sal, Lecitina de soja, Aromatizante, Fermento Fresco, Bicarbonato de Sódio e Glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g. Embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. Período de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	pct	4,95
3	BISCOITO TIPO MAISENA de boa qualidade, inteiros, contendo glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g. Embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. Período de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	pct	4,83
4	BISCOITO TIPO ROSQUINHA (sabor Castanha), com os seguintes ingredientes: Farinha de Trigo, Amido de Milho, Gordura Vegetal Hidrogenada, Açúcar invertido, Sal, Açúcar, Castanha-do-brasil, desidratada, pulverizada e granulada, Óleo de castanha-do-brasil, Bicarbonato de Amônia, Bicarbonato de Sódio. Contendo Glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g. Embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. Período de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	pct	5,30
5	CAFÉ PURO DA REGIÃO TORRADO. Torrado e moído, procedente de grãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado, alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de produção, quantidade do produto, selo de pureza ABIC e atender as especificações técnicas da NTA 44 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data entrega. Embalagem 250g.	pct	4,12
6	CARNE BOVINA COXÃO MOLE, resfriado. Podem ser em formas de cubos, iscas, bifes ou moidas com processo de moagem por duas vezes, resfriado. Aspecto próprio, não pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; com ausência de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. O percentual aceitável de gordura é de 10 (dez)%.	kg	14,49

	Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido mínimo de 01 kg e no máximo de 5 kg por embalagem.		
7	CARNE BOVINA MÚSCULO, resfriado. Podem ser em formas de cubos, iscas, bifos ou moídas com processo de moagem por duas vezes, resfriado. Aspecto próprio, não pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; com ausência de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. O percentual aceitável de gordura é de 10 (dez)%. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido mínimo de 01 kg e no máximo 05 kg por embalagem.	kg	19,20
8	CARNE BOVINA PONTA DE AGULHA, resfriado. Podem ser em formas de cubos, iscas, bifos ou moídas com processo de moagem por duas vezes, resfriado. Aspecto próprio, não pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio; com ausência de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deve conter externamente rótulo contendo os dados de identificação, procedência, data de embalagem, data de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número do registro e carimbo de inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou do Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. O percentual aceitável de gordura é de 10 (dez)%. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido mínimo de 01 kg e no máximo 05 kg por embalagem.	kg	17,70
9	CARNE DE SOL BOVINA, a carne de sol deverá ser bovina, não deve apresentar odor de ranço, isenta de peles, cartilagens e fragmentos de ossos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação com baixo teor de gordura, cor, odor e sabor característico. A embalagem primária deve ser a vácuo, em saco plástico e resistente, cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 1kg (hum quilo). A embalagem secundária deverá se em saco plástico e resistente, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 15 (quinze) embalagens primárias do produto, contendo peso líquido de 30 kg (trinta quilos). A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. O produto deve estar de acordo com a legislação	kg	20,00

	vigente. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, data de produção, data de empacotamento, data de validade, ou prazo máximo para consumo e avaliação nutricional. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 90 (noventa) dias da data de produção, tendo uma validade mínima de 03 meses.		
10	CARNE DE SUÍNO (Mix para guisados), de 1ª qualidade. A carne de suíno deverá ser utilizada para a montagem de um mix para guisado contendo somente as seguintes peças: pernil, paleta e o lombo, em formas de cubos, devendo ser resfriada (0° a 7°C). Aspecto: próprio da espécie, cor rosa pálido, com uma leve coloração de branca a acinzentada, textura bem firme, sem excesso de umidade, a carne não pode ser pegajosa e a gordura externa deve ser de cor branca cremosa, com textura firme e livre de ulcerações. O odor e sabor devem ser característicos, não podendo apresentar odor e sabor de ranço, além de sujidades, parasitos, larvas, ou, qualquer outro corpo estranho, como também, não pode apresentar manchas esverdeadas, pardacentas ou de qualquer espécie. A carne suína deve ser proveniente de animais sadios, onde a prática de higiene para a elaboração do produto esteja de acordo com a RIISPOA - decreto nº 30.691/1952 e o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores /Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento do Brasil. A embalagem primária deve ser em cortes (mix para guisados) embalado individualmente em tipo plástico transparente, atóxico, resistente e a vácuo, onde cada embalagem deverá estar fria ao toque e livre de furos ou cortes e devem apresentar o peso líquido de 01 kg (um quilo). A embalagem secundária deverá ser em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, adequadas ao empilhamento recomendado, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo o peso líquido máximo de 10 kg (dez quilos). Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. As embalagens (primária e secundária) deverão conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de produção e validade ou prazo máximo para o consumo, lista de ingredientes, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF/SIE e Rotulagem de acordo com as legislações vigentes, especialmente a resolução RDC Nº 259 de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS e RDC nº 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias.	kg	17,00
11	CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE PEIXE TAMBAQUI, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em saco plástico, transparente, atóxico. Pescado isento de escamas e couros, espinhas, nadadeiras, cabeça e vísceras, sem aditivos ou conservantes. Congelado a -18° c, mantido no resfriamento em -10° c no freezer. Aspecto: próprio da espécie. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio, isento de	pct	18,50

	<p>parasitos, larvas, fungos e sem odor e sabor de ranço. Acondicionado em embalagem de 800g, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. No rotulo da embalagem primaria deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, quantidade do produto, lista de ingredientes, número de lote, data de produção e validade ou prazo máximo para consumo e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias.</p>		
12	<p>CHARQUE BOVINO, a carne de charque “tradicional” deverá ser bovino dianteiro, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, com ausências de sujidades, parasitas e larvas, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação, com blocos de consistência firme e com baixo teor de gordura, com a cor, odor e sabor característico. A embalagem primária deve ser a vácuo, em saco plástico e resistente, cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 1kg(hum quilo). A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 15 (quinze) embalagens primárias do produto. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, data de produção e validade, ou prazo máximo para consumo e avaliação nutricional. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de produção, tendo uma validade mínima de 06 meses.</p>	kg	17,80
13	<p>FILÉ DE PEIXE, TAMBAQUI, congelado sem gordura. Carne de peixe obtido a partir de filés de tambaqui, sadio, livre de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes da cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. O produto deverá estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento. O prazo de validade deve ser mínima de 06 meses a partir da data de produção. Somente será recebido o produto que tenha data de produção de até 30 dias da data de entrega. Embalagens: Devem ser confeccionadas em embalagem plástica transparente, atóxica, compatível com o contato direto com o alimento, com lacres, etiquetas adesivadas com identificação da empresa, para garantia de inviolabilidade com capacidade de acondicionamento de 800g.</p>	pct	22,00
14	<p>IOGURTE (sabor Abacaxi), pasteurizado, sem adições. Apresentando teor mínimo (100g): 1,7g/proteínas, 02g/gorduras totais. Peso líquido de 100ml cada. Embalagem: sachê,</p>	sachê	0,70

	apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas; rotulagem de acordo com a legislação vigente.		
15	IOGURTE (sabor Morango), pasteurizado, sem adições. Apresentando teor mínimo (100g): 1,7g/proteínas, 02g/gorduras totais. Peso líquido de 100ml cada. Embalagem: sachê, apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas; rotulagem de acordo com a legislação vigente.	sachê	0,70
16	IOGURTE (sabor Salada de Frutas), pasteurizado, sem adições. Apresentando teor mínimo (100g): 1,7g/proteínas, 02g/gorduras totais. Peso líquido de 100ml cada. Embalagem: sachê, apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas; rotulagem de acordo com a legislação vigente.	sachê	0,70
17	JAMBU, hidropônico, fresco, livre de injúrias, não pode apresentar folhas amareladas, não pode apresentar folhas perfuradas, não deve estar murcho e nem apresentar folhas estragadas. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas e rotulagem de acordo com legislação vigente. Peso líquido de 01kg.	kg	26,77
18	LEITE DE VACA, Pasteurizado, tipo C, Integral, Refrigerado (0° a 5°), com 3% de gordura proveniente de animal sadio. Peso líquido de 1 litro. Embalagem: saco plástico, atóxico, resistente. Apresentando Registro no M.A. (Ministério da Agricultura) e SIF/DIPOA, com respectiva data de produção e vencimento no mínimo 03 dias.	l	2,40
19	MACARRÃO SEMOLADO DA REGIÃO, TIPO ESPAGUETE, SEM OVOS. Produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, sujidades, parasitos, larvas, fungos e gorgulho. O macarrão ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Apresentando cor (cozida): creme claro, sabor e odor próprios de massa cozida e consistência macia. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem primária de saco plástico de polietileno transparente, atóxico, resistente e inviolável e hermeticamente vedado com peso líquido de 500g. Embalagem secundária em fardos, com 20 (vinte) unidade, em sacos resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e rotulagem de acordo com legislação vigente. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	pct	2,47
20	OVOS DE GALINHA, Características: tipo extra, classe A, com peso líquido de aproximadamente 50g, limpos, embalados dentro de caixas, contendo 30 cartelas com 30 unidades, apresentando data de produção e validade devidamente preenchidas.	cartela	11,92
21	PÃO FRANCÊS, recém-fabricado, com peso líquido de 50 g, de tamanho médio, apresentando superfície com a casca crocante levemente corada e miolo macio na cor branca. Observação: Exclui-se se o recebimento se apresentar qualquer tipo de bolor, colorações indesejadas, impurezas, embalagens sujas, rasgadas ou perfuradas, e se for entregue em embalagem inadequada ou proveniente de reaproveitamento.	und	0,55

22	PÃO MASSA FINA, TIPO CACHORRO QUENTE. Peso líquido de 50g por unidade. Embalagem: saco plástico transparente, resistente e atóxico, hermeticamente vedado de forma que o produto seja entregue íntegro contendo 30 (trinta) unidades por embalagem. Com o rótulo contendo a identificação da empresa e telefone, nome do produto, peso e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	und	0,53
23	QUEIJO, Tipo Mussarela fatiado e resfriado. Apresentando em sua composição nutricional na porção de 30g (mínimo): 90kcal / 1g de carboidrato / 7g de proteína / 7g de lipídios. As gorduras totais não podem ultrapassar mais que 5g e o sódio mais que 14mg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número de lote, data de validade, e a rotulagem com as informações nutricionais de acordo com a legislação vigente. Embalagem: saco plástico, resistente, atóxico e transparente, hermeticamente vedado. Período de validade mínimo de 03 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Peso líquido de 01kg.	kg	21,00

9.2 Os preços são fixos, podendo ser alterados somente após 01 (um) ano da publicação deste Edital, com base na variação do IGP-M, da Fundação Getúlio Vargas, ou outro índice que vier a substituí-lo, e ainda por força de disposição legal, especialmente quando comprovada a situação descrita no art. 65, II, “d”, da Lei Federal nº 8.666/1993;

9.3 Ocorrendo atraso no pagamento durante a execução contratual, os valores serão corrigidos monetariamente pelo mesmo índice do item 9.2, relativamente ao período;

9.4 O pagamento será realizado por intermédio de ordem bancária, em conta indicada pelo Contratado, mediante a apresentação de documento fiscal correspondente ao fornecimento efetuado;

9.5 O pagamento ocorrerá no prazo de até 15 (quinze dias) dias da entrega dos itens alimentícios, conforme procedimentos orçamentários e financeiros adotados no âmbito da Administração Pública Estadual;

9.6 Nenhum pagamento será efetuado à Contratada, enquanto houver pendência de liquidação da obrigação.

10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Homologado o procedimento de credenciamento pela SEICT, estando o apto ao órgão/entidade solicitante convocar o representante legal das indústrias credenciadas, em momento oportuno e observada a distribuição equitativa e ordenada em lista, para a assinatura do Termo de Contrato, conforme modelo constante no Anexo VI;

10.2. Caso o participante habilitado no credenciamento, devidamente convocado, deixar de assinar o Termo de Contrato no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da convocação, não tendo solicitado prorrogação de prazo com justificativa, a SEICT

poderá convocar os subsequentes, na ordem de distribuição e suas rodadas, para fazê-lo em igual prazo;

- 10.3.** Por ocasião da assinatura do contrato, acaso os produtos não sejam de entrega imediata (ou seja, entrega superior a quinze dias da contratação), deverão ser juntados complementarmente os seguintes documentos:

11.1.1. A documentação relativa à regularidade fiscal:

- a) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e Municipal, inclusive quanto à Dívida Ativa, do domicílio ou sede do licitante;

11.1.2. A documentação relativa à qualificação técnica:

- a) Comprovação de aptidão para fornecimento dos produtos alimentícios, mediante atestados fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado ou outros meios legais admissíveis;

11.1.3. Documentos relativos Qualificação Econômico-Financeira

- a) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social ou balanço de constituição para empresas com menos de 01 (um) exercício contábil, já exigível e apresentado na forma da lei (cópia autenticada), vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;
- i. O balanço patrimonial deverá estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;
 - ii. As empresas constituídas no exercício em curso deverão apresentar cópia do balanço de abertura ou cópia do livro diário contendo o balanço de abertura, inclusive com os termos de abertura e encerramento;
 - iii. A boa situação financeira será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), maiores que 1 (um), resultantes da aplicação das fórmulas abaixo:

$$LG = \frac{\textit{Ativo Circulante} + \textit{Realizável a Longo Prazo}}{\textit{Passivo Circulante} + \textit{Exigível a Longo Prazo}}$$

$$SG = \frac{\textit{Ativo Total}}{\textit{Passivo Circulante} + \textit{Exigível a Longo Prazo}}$$

$$LC = \frac{\textit{Ativo Circulante}}{\textit{Passivo Circulante}}$$

NOTA: A empresa que iniciar suas atividades no mesmo ano corrente fica obrigada de apresentar o balanço de abertura com a assinatura do representante legal da empresa, do técnico responsável pela contabilidade, e a evidência de terem sido transcritos no livro diário, e este, necessariamente, registrado no

Departamento Nacional de Registro de Comércio - DNRC ou Junta Comercial ou órgão equivalente.

- b) Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

11.DA DEFINIÇÃO DA CONTRATAÇÃO E DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

11.1. A contratação dos produtos alimentícios será feita de acordo com a necessidade definida pela Secretaria de Estado de Indústria, Ciência e Tecnologia - SEICT, conforme solicitação dos Órgãos ou Entidades da Administração Pública;

11.2. As solicitações dos itens alimentícios pelos Órgãos e Entidades da Administração Pública deverão vir acompanhadas de Plano de Fornecimento (anexos V, VI, VII, VIII e IX) aprovado, inclusive com indicação dos quantitativos necessários e da dotação orçamentária a fazer face às despesas. Cópia do Projeto Básico será encaminhada, antes das contratações, a todos os interessados que se credenciaram para a localidade onde será atendida a demanda, e a quem solicitar.

11.3. Nos termos do § 4º do art. 62 da Lei 8.666/93, é dispensável o termo de contrato (Anexo X), facultada a substituição por instrumentos equivalentes (Nota de empenho de despesa etc.), nos casos de compra com entrega imediata e integral dos bens adquiridos, dos quais não resultem obrigações futuras;

11.4. O recebimento dos produtos se efetivarão após a verificação da qualidade e quantidade por meio de atestado de conformação técnica emitida representantes do órgão solicitante. Obedecendo a conformidade, a nota fiscal será atestada e encaminhada ao setor responsável, para fins de pagamento.

12.DA OBRIGAÇÃO DOS CREDENCIADOS

12.1. Fornecer os produtos deste Edital, em conformidade com as especificações mínimas descritas no formulário de fornecimento de produtos, (modelo constante no Anexo V), conforme o Lei nº 2.548, de 17 de fevereiro de 2012, Decreto nº 4.929 de 05 de dezembro de 2012 e Portaria nº 69 de 10 de dezembro de 2012;

12.2. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, mesmo que parcialmente, o objeto deste Edital de Credenciamento;

12.3. Suportar, com exclusividade, as despesas relativas às entregas dos produtos tais como fretes e/ou transportes;

12.4. Tomar as providências necessárias para que sejam corrigidas possíveis falhas observadas durante a vigência do Contrato;

12.5. Responsabilizar-se pelos salários, encargos sociais, previdenciários, taxas, impostos e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre seu quadro de pessoal necessário à execução dos serviços;

12.6. Responsabilizar-se, às suas próprias expensas, por todo o material necessário ao fornecimento de produtos alimentícios;

12.7. Responsabilizar-se por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que vier causar ao Estado do Acre;

12.8. Manter durante a execução do contrato todas as condições de habilitação exigidas;

12.9. Informar à SEICT sobre eventual alteração de sua razão social, de seu controle acionário ou de mudança de sua diretoria ou de seu Estatuto, enviando cópia da autenticidade da Certidão na Junta Comercial ou no Cartório de Registro Civil das Pessoas Jurídicas;

12.10. Cumprir dentro dos prazos estabelecidos, as obrigações assumidas por força deste edital.

13.DAS OBRIGAÇÕES DOS ÓRGÃOS DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA DIRETA, ENTIDADES DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA INDIRETA, FUNDOS ESPECIAIS E DEMAIS ENTIDADES CONTROLADAS DIRETA OU INDIRETAMENTE PELO ESTADO DO ACRE

13.1. A SEICT será responsável pela condução do processo de credenciamento, mediante motivação da entidade/órgão solicitante para o fim de aquisição de produtos e serviços, que deverá ser homologado ao final;

13.2. A entidade/órgão será responsável pelos procedimentos de contratação e seus posteriores atos, como: publicação de extrato de contrato, coleta de assinaturas, requisições, bem como acompanhamento de execução, fiscalização e adoção de medidas cabíveis conforme previsão em contrato em caso de descumprimento de obrigações pelo fornecedor;

14.DAS PENALIDADES PREVISTAS

16.1 As penalidades aplicadas em virtude de atos ilícitos cometidos pelos participantes do credenciamento serão a advertência, a multa, a suspensão e a Declaração de Inidoneidade, previstas na Lei 8.666/93, nos termos do regulamento constante no Decreto Estadual nº 5.965, de 30 de dezembro de 2010, que dispõe sobre o procedimento administrativo e a aplicação de sanções por ilícitos administrativos cometidos por fornecedores nas licitações, suas dispensas e inexigibilidades e nos contratos da Administração Pública, no âmbito do Estado do Acre;

15.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1 É vedado o pagamento de sobretaxas de qualquer natureza deste credenciamento;

17.2 A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na imediata inabilitação do participante, ou a rescisão contratual, sem prejuízo das sanções administrativas, civis e penais cabíveis;

- 17.3** Uma vez incluído no processo de credenciamento, nenhum documento será devolvido, salvo se original a ser substituído por cópia reprográfica autenticada;
- 17.4** Na análise da documentação, a SEICT poderá, a seu critério, solicitar o assessoramento técnico de órgãos ou de profissionais especializados;
- 17.5** A SEICT, no interesse da Administração, poderá adotar medidas saneadoras, durante o credenciamento, e relevar omissões e erros formais observadas na documentação, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura do processo de credenciamento, sendo possível a promoção de diligências junto aos participantes, destinadas a esclarecer a instrução do processo;
- 17.6** A divulgação deste Credenciamento por parte da SEICT não caracteriza qualquer expectativa de receitas financeiras por parte dos participantes, não cabendo ressarcimento de prejuízos econômicos alegados, pelo seu não credenciamento, ou pelo fato de a receita esperada, em caso de contratação, não atingir seus níveis pretendidos;
- 17.7** Sempre que houver solicitação de documentos, estes deverão ser apresentados em original ou em cópia autenticada por cartório, sendo possível, ainda, a autenticação de cópias pela SEICT;
- 17.8** Qualquer usuário poderá denunciar irregularidade na execução do objeto ou no faturamento;
- 17.9** Os casos omissos serão analisados e decididos pela Comissão de Credenciamento da SEICT, instituída pela Portaria 165/2019, publicada no Diário Oficial do Estado em 18 de novembro de 2019.

16.DO FORO

Fica eleito o foro da Comarca de Rio Branco, Estado do Acre, para conhecer e julgar quaisquer questões decorrentes deste Edital de Chamamento, valendo esta cláusula como renúncia expressa a qualquer outro foro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

Rio Branco/AC, 22 de novembro de 2019.

Anderson Abreu de Lima
Secretário de Estado da SEICT

**ANEXO I
(REQUERIMENTO DE CREDENCIAMENTO)**

ILMO. SR.

SECRETÁRIO DE ESTADO DE INDÚSTRIA, CIÊNCIA E TECNOLOGIA (SEICT)

ANDERSON ABREU DE LIMA

REF. EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2019

Prezado Senhor,

A pessoa jurídica _____, estabelecida na Rua _____, nº _____, CEP _____, cidade de _____, Estado do Acre, inscrita no CNPJ sob o número _____, por intermédio do seu representante legal o Sr. _____, RG nº _____ SSP/_____, CPF nº _____, natural de _____ estado civil _____, profissão _____, residente e domiciliado à Rua _____, em Rio Branco, Estado do Acre, conforme as Lei nº 2.548, de 17 de fevereiro de 2012, Decreto nº 4.929 de 05 de dezembro de 2012 e suas alterações, Decreto nº 4.599 de 1º de novembro de 2019, bem como Portaria nº 69 de 10 de dezembro de 2012, no âmbito do Programa de Compras Governamentais com Incentivo à Indústria Local da Administração Pública Direta e Indireta do Estado, vem requerer seu **CREDENCIAMENTO**, junto à SEICT, com vistas a posterior fornecimento de alimentos destinados à Administração Pública do Estado do Acre.

Declaro estar de acordo com as normas previstas na Constituição Federal, na Lei nº. 8.666/93 e os Termos do Edital de Chamamento Público nº 001/2019, e me comprometo a fabricar e entregar no prazo todos os itens a que me proponho.

Em anexo, apresento os documentos, conforme solicitados no Edital de Chamamento Público nº 001/2019.

Local e data

Assinatura do interessado

ANEXO II
(DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO)

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2019

DECLARO que a _____, estabelecida na Rua _____, nº _____, CEP _____, cidade de _____, estado do Acre, inscrita no CNPJ sob o número _____, por intermédio do seu representante legal _____, RG nº _____ SSP/_____, CPF nº _____, natural de _____, estado civil _____, profissão _____, residente e domiciliado à Rua _____, em Rio Branco estado do Acre, cumpre plenamente os requisitos do EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2019, com base nas Lei nº 2.548, de 17 de fevereiro de 2012, Decreto nº 4.929 de 05 de dezembro de 2012 e suas alterações, Decreto nº 4.599 de 1º de novembro de 2019, bem como Portaria nº 69 de 10 de dezembro de 2012, inclusive os requisitos de habilitação.

DECLARO, ainda, que os sócios e/ou dirigentes desta pessoa jurídica não ocupam cargo de direção na Secretaria de Estado da Indústria, Ciência e Tecnologia - SEICT.

Local e data

Assinatura do interessado

ANEXO III
(MODELO DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE DE INFRA-ESTRUTURA, PESSOAL E DE PRODUÇÃO)
EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2019

A pessoa jurídica (*) e/ou responsável, estabelecida(o) na Rua, cidade de....., inscrita no CNPJ e/ou CPF sob o nº DECLARA sob as penas da lei, que disponibiliza de infraestrutura e pessoal sendo composta por equipamentos (-----) para fornecimento de alimentos destinados a Administração Pública do Estado do Acre, conforme TABELA 1, no subitem 9.1, deste Edital de Chamamento Público:

OBS: Atentar que no preenchimento das informações deste anexo, a indicação da capacidade produtiva deverá ser atrelada ao Município onde será entregue.

1) Máquinas e equipamentos utilizados na linha de produção:

Tipo de Máquina/Equipamentos	Quant.	Idade/Ano

(*) No caso das **cooperativas**, considerar a unidade de produção dos cooperados;

2) Equipe técnica da empresa (No caso das cooperativas, considerar a unidade de produção dos cooperados);

a) Quantidade por setor: produção _____; Administração/vendas/outros: _____

b) Forma de contratação: N° de efetivos _____; N° de prestadores de serviços: _____; N° de colaboradores: _____

c) Total Geral: _____

3) Qualificação da equipe técnica:

Nome do funcionário	Qualificação Técnica	Forma de contratação	Formação escolar

(*) No caso das **cooperativas**, considerar a unidade de produção dos cooperados;

(**) Preencher de acordo como se deu a forma de contratação: efetivo, prestador de serviços e colaborador, podendo ainda a Pessoa Jurídica apresentar termo de compromisso com o referido profissional para efetivação de contratação futura, ou seja, quando do chamamento da Administração Pública para assinatura do contrato

4) Condições da Infraestrutura predial:

Área ocupada (m ²)	Tipo de Construção**	Condições de uso ***	Condições de acesso	Energia Utilizada

(*) No caso das **cooperativas**, considerar a unidade de produção dos sócios;

(**) Preencher com: alvenaria, madeira, alvenaria/madeira;

(***) ruim, regular, bom e ótimo;

5) Técnica de gestão da produção adotada pela empresa? Em caso afirmativo, indicar o ano da implantação:

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> <i>Just-in-Time</i> externo | <input type="checkbox"/> Programa de Conservação de Energia |
| <input type="checkbox"/> Produção <i>Just-in-Time</i> | <input type="checkbox"/> Programa de Gestão Ambiental |
| <input type="checkbox"/> Células de Manufatura | <input type="checkbox"/> Programa de Cooperação com Fornecedores |
| <input type="checkbox"/> <i>Kanban</i> | <input type="checkbox"/> Programa de Cooperação com Clientes |
| <input type="checkbox"/> Círculos de Controle de Qualidade (CCQ) | <input type="checkbox"/> Programa de Cooperação com Empresas Concorrentes |
| <input type="checkbox"/> Controle de Qualidade Total (CQT) | <input type="checkbox"/> Certificação ISO 9000 |
| <input type="checkbox"/> Controle Estatístico do Processo (CEP) | <input type="checkbox"/> Certificação ISO 14000 |
| <input type="checkbox"/> Manutenção Produtiva Total (TPM) | <input type="checkbox"/> Certificação QS 9000 |
| <input type="checkbox"/> Manutenção Preventiva / Corretiva | <input type="checkbox"/> Aplicação do 5S |
| <input type="checkbox"/> Terceirização da Produção | <input type="checkbox"/> <i>Benchmarking</i> |
| <input type="checkbox"/> Aquisição de Equipamento Automáticos | <input type="checkbox"/> <i>Não utiliza</i> |
| <input type="checkbox"/> Projeto Assistido por Computador (CAD) | |
| <input type="checkbox"/> Planejamento das Necessidades de Materiais (MRP) | Outros: _____ |
| <input type="checkbox"/> Uso de Mini-fábricas / Rearranjo em Células | |

6) Modalidades de Pagamentos para Fornecedores:

- A vista
- Financiado
- 14/28 dias
- 28/56 dias
- 30/60 dias
- Outros. Especifique: _____

7) Fontes de capital de giro:

- 100% financiamento ;
- 60% financiamento e 40% capital próprio;
- 100% capital próprio;
- outros.

_____ / _____, ____ de _____ de _____

Assinatura do representante legal da empresa

ANEXO IV
(DECLARAÇÃO DA REQUERENTE DE CUMPRIMENTO AO ARTIGO 7º, INCISO XXXIII, DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL, E DE QUE NÃO FOI PENALIZADA)

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2019

A empresa _____, estabelecida na Rua _____, nº _____, CEP _____, cidade de _____, estado do Acre, inscrita no CNPJ sob o número _____, por intermédio do seu representante legal _____, RG nº _____, SSP/_____, CPF nº _____, natural de _____, estado civil _____, profissão _____, residente e domiciliado à Rua _____, em Rio Branco, Estado do Acre, DECLARA sob as penas da lei, o total cumprimento às determinações constantes do inciso XXXIII, art. 7º, da Constituição Federal/88, uma vez que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega, para qualquer trabalho, menores de quatorze anos, saldo na condição de aprendiz.

DECLARA, ainda, que não está impedida de licitar ou contratar com a Administração Pública, em virtude das penalidades de Declaração de Inidoneidade ou Suspensão, imposta pela Administração de qualquer esfera governamental.

Local e data

Assinatura do interessado

ANEXO V – ALTO ACRE
(MODELO DO PLANO DE FORNECIMENTO DE GÊNERO ALIMENTÍCIO)

REF. EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2019

Formulário de venda que faz a empresa e/ou responsável _____, estabelecida (o) na Rua....., cidade de....., inscrita no CNPJ e/ ou CPF _____, para fornecimento de alimentos à Administração Pública, conforme consta os Lei nº 2.548, de 17 de fevereiro de 2012, Decreto nº 4.929 de 05 de dezembro de 2012, e suas alterações, Decreto 4.599 de 1º de novembro de 2019, bem como Portaria nº 69 de 10 de dezembro de 2012, no que se refere à identificação, especificações de produto e valor;

Tabela 1: Município para credenciamento, especificações mínimas, capacidade de produção mensal, preço unitário e total do gênero alimentício, destinado à Administração Pública do Estado do Acre, conforme Edital de Chamamento Público nº 001/2019. Ressalta-se que o credenciado deve apresentar uma tabela para cada Município ao qual deseja se credenciar.

NOTA: Descrever todos os itens, conforme consta na tabela 1, do subitem 9.

REF. DO ITEM	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)

DADOS BANCÁRIOS PARA PAGAMENTO

NOME DO BANCO: _____

AGÊNCIA Nº: _____

CONTA CORRENTE Nº: _____

_____ / _____, ____ de _____ de _____

Assinatura do representante legal da empresa

ANEXO VI – PURUS
(MODELO DO PLANO DE FORNECIMENTO DE GÊNERO ALIMENTÍCIO)

REF. EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2019

Formulário de venda que faz a empresa e/ou responsável _____, estabelecida (o) na Rua....., cidade de....., inscrita no CNPJ e/ ou CPF _____, para fornecimento de alimentos à Administração Pública, conforme consta os Lei nº 2.548, de 17 de fevereiro de 2012, Decreto nº 4.929 de 05 de dezembro de 2012, e suas alterações, Decreto 4.599 de 1º de novembro de 2019, bem como Portaria nº 69 de 10 de dezembro de 2012, no que se refere à identificação, especificações de produto e valor;

Tabela 1: Município para credenciamento, especificações mínimas, capacidade de produção mensal, preço unitário e total do gênero alimentício, destinado à Administração Pública do Estado do Acre, conforme Edital de Chamamento Público nº 001/2019. Ressalta-se que o credenciado deve apresentar uma tabela para cada Município ao qual deseja se credenciar.

NOTA: Descrever todos os itens, conforme consta na tabela 1, do subitem 9.

REF. DO ITEM	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)

DADOS BANCÁRIOS PARA PAGAMENTO

NOME DO BANCO: _____

AGÊNCIA Nº: _____

CONTA CORRENTE Nº: _____

_____ / _____, ____ de _____ de _____

Assinatura do representante legal da empresa

ANEXO VII – TARAUACÁ/ENVIRA
(MODELO DO PLANO DE FORNECIMENTO DE GÊNERO ALIMENTÍCIO)

REF. EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2019

Formulário de venda que faz a empresa e/ou responsável _____, estabelecida (o) na Rua....., cidade de....., inscrita no CNPJ e/ ou CPF _____, para fornecimento de alimentos à Administração Pública, conforme consta os Lei nº 2.548, de 17 de fevereiro de 2012, Decreto nº 4.929 de 05 de dezembro de 2012, e suas alterações, Decreto 4.599 de 1º de novembro de 2019, bem como Portaria nº 69 de 10 de dezembro de 2012, no que se refere à identificação, especificações de produto e valor;

Tabela 1: Município para credenciamento, especificações mínimas, capacidade de produção mensal, preço unitário e total do gênero alimentício, destinado à Administração Pública do Estado do Acre, conforme Edital de Chamamento Público nº 001/2019. Ressalta-se que o credenciado deve apresentar uma tabela para cada Município ao qual deseja se credenciar.

NOTA: Descrever todos os itens, conforme consta na tabela 1, do subitem 9.

REF. DO ITEM	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)

DADOS BANCÁRIOS PARA PAGAMENTO

NOME DO BANCO: _____

AGÊNCIA Nº: _____

CONTA CORRENTE Nº: _____

_____ / _____, ____ de _____ de _____

Assinatura do representante legal da empresa

ANEXO VIII - JURUÁ
(MODELO DO PLANO DE FORNECIMENTO DE GÊNERO ALIMENTÍCIO)

REF. EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2019

Formulário de venda que faz a empresa e/ou responsável _____, estabelecida (o) na Rua....., cidade de....., inscrita no CNPJ e/ ou CPF _____, para fornecimento de alimentos à Administração Pública, conforme consta os Lei nº 2.548, de 17 de fevereiro de 2012, Decreto nº 4.929 de 05 de dezembro de 2012, e suas alterações, Decreto 4.599 de 1º de novembro de 2019, bem como Portaria nº 69 de 10 de dezembro de 2012, no que se refere à identificação, especificações de produto e valor;

Tabela 1: Município para credenciamento, especificações mínimas, capacidade de produção mensal, preço unitário e total do gênero alimentício, destinado à Administração Pública do Estado do Acre, conforme Edital de Chamamento Público nº 001/2019. Ressalta-se que o credenciado deve apresentar uma tabela para cada Município ao qual deseja se credenciar.

NOTA: Descrever todos os itens, conforme consta na tabela 1, do subitem 9.

REF. DO ITEM	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)

DADOS BANCÁRIOS PARA PAGAMENTO

NOME DO BANCO: _____

AGÊNCIA Nº: _____

CONTA CORRENTE Nº: _____

_____ / _____, ____ de _____ de _____

Assinatura do representante legal da empresa

ANEXO IX – BAIXO ACRE
(MODELO DO PLANO DE FORNECIMENTO DE GÊNERO ALIMENTÍCIO)

REF. EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2019

Formulário de venda que faz a empresa e/ou responsável _____, estabelecida (o) na Rua....., cidade de....., inscrita no CNPJ e/ ou CPF _____, para fornecimento de alimentos à Administração Pública, conforme consta os Lei nº 2.548, de 17 de fevereiro de 2012, Decreto nº 4.929 de 05 de dezembro de 2012, e suas alterações, Decreto 4.599 de 1º de novembro de 2019, bem como Portaria nº 69 de 10 de dezembro de 2012, no que se refere à identificação, especificações de produto e valor;

Tabela 1: Município para credenciamento, especificações mínimas, capacidade de produção mensal, preço unitário e total do gênero alimentício, destinado à Administração Pública do Estado do Acre, conforme Edital de Chamamento Público nº 001/2019. Ressalta-se que o credenciado deve apresentar uma tabela para cada Município ao qual deseja se credenciar.

NOTA: Descrever todos os itens, conforme consta na tabela 1, do subitem 9.

REF. DO ITEM	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)

DADOS BANCÁRIOS PARA PAGAMENTO

NOME DO BANCO: _____

AGÊNCIA Nº: _____

CONTA CORRENTE Nº: _____

_____ / _____, ____ de _____ de _____

Assinatura do representante legal da empresa

ANEXO X - (MINUTA CONTRATUAL)

CONTRATO Nº. ____/20XX.

MINUTA DE CONTRATO PARA FORNECIMENTO DE GÊNERO ALIMENTÍCIO QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DO ACRE (OU ENTIDADE DA ADMINISTRAÇÃO INDIRETA), POR INTERMÉDIO DA

___E A PESSOA JURÍDICA
_____, **NA FORMA**
ABAIXO:

_____, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, por intermédio da _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, com sede na Rua _____, nº.____, Bairro _____, Município_____, neste ato representada por seu Secretário (ou Diretor) o Senhor _____, brasileiro, casado, _____, portador da cédula de identidade nº _____ e inscrito no CPF _____, domiciliado no endereço acima, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a _____, Pessoa Jurídica de Direito Privado, inscrita no CNPJ sob o nº _____ e Inscrição Estadual nº _____, com sede na Rua _____ nº _____, Bairro _____, Município_____, neste ato, representada pelo seu _____, brasileiro, solteiro, portador da Cédula de Identidade nº _____ e CPF/MF nº _____, residente e domiciliado no Município_____, na Rua _____ nº _____, Bairro _____, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, em conformidade com o Edital de Chamamento Público nº 001/2019, e com base na Lei nº 2.548, de 17 de fevereiro de 2012, Decreto nº 4.929 de 05 de dezembro de 2012 e suas alterações, Decreto nº 4.599 de 1º de novembro de 2019, Portaria nº 69 de 10 de dezembro de 2012, na Lei nº 8.666/93, a Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 - Código de Proteção e Defesa do Consumidor e demais normas legais pertinentes, têm, entre si, justo e contratado o que se contém nas cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

O presente **CONTRATO** tem por objeto a contratação de empresa para fornecimento de produtos alimentícios, em conformidade com o _____, decorrente do Credenciamento nº _____.

CLÁUSULA SEGUNDA – VALOR

O **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA** pelo objeto deste **CONTRATO** o valor global de R\$ _____, conforme proposta apresentada pela **CONTRATADA** observada o disposto na **CLÁUSULA TERCEIRA** deste Instrumento.

Parágrafo Primeiro: No valor ajustado no *caput* desta Cláusula estão incluídos todos os insumos e os tributos, inclusive contribuições fiscais e parafiscais, previdenciárias e encargos trabalhistas, bem como quaisquer outras despesas necessárias à execução deste **CONTRATO**.

Parágrafo Segundo: No ato do pagamento deverá ser comprovada a manutenção das condições iniciais de habilitação quanto à situação de regularidade da empresa, bem como o recolhimento do ICMS da diferença da alíquota interna e interestadual, quando for o caso.

CLÁUSULA TERCEIRA – VIGÊNCIA

De vigência do Contrato: o presente Instrumento vigorará pelo prazo de 12 meses, contados a partir de sua assinatura.

CLÁUSULA QUARTA – PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA

- I. O fornecimento do objeto deste **CONTRATO** deverá ser executado conforme solicitação do **CONTRATANTE**;
- II. Os fornecimentos deverão ser entregues no endereço especificado pelo **CONTRATANTE** no Município _____, situado _____, Bairro _____, na Unidade Administrativa denominada Divisão Administrativa.

CLÁUSULA QUINTA – FORMA E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado mensalmente, até 15 (quinze) dias após o adimplemento das obrigações, mediante apresentação da Nota Fiscal discriminada de acordo com a Nota de Empenho ou Autorização de Fornecimento, que deverá ocorrer, após conferência de quantidade e qualidade dos materiais e atesto por Gestor a ser designado pelo Órgão indicado no subitem 1.1 conforme o estabelecido no Edital.

CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Além de outras obrigações estipuladas neste Instrumento ou estabelecidas em lei, particularmente na Lei nº. 8.666, de 21.06.93, constituem obrigações da **CONTRATADA**:

I. Designar 1 (um) representante para figurar como responsável por este **CONTRATO**;

II. Responsabilizar-se pela qualidade dos produtos fornecidos.

III. Observar, durante a execução do **CONTRATO**, o fiel cumprimento das pertinentes leis federais, estaduais e municipais vigentes ou que venham a vigor, sendo a única responsável pelas infrações que venham a ser cometidas, ficando, desde já, convencionado que ao **CONTRATANTE** poderá descontar de qualquer crédito da **CONTRATADA** a importância correspondente a eventuais pagamentos desta natureza que ao **CONTRATANTE** venha efetuar por imposição legal;

IV. Responsabilizar-se pelo ressarcimento de quaisquer danos ou prejuízos causados ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de execução do **CONTRATO**, bastando, para tanto, comunicação por escrito;

V. Comprovar, sempre que solicitado pelo **CONTRATANTE**, a regularidade de situação perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS (CRF) e a Previdência Social (CND) e as exigências do **CONTRATO**;

VI. Manter, durante a vigência deste **CONTRATO**, todas as condições exigidas na ocasião da contratação (habilitação e proposta).

CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

O **CONTRATANTE** obriga-se a cumprir as obrigações dispostas no Edital a ele atinente, e ainda:

I. Proporcionar as facilidades para que a **CONTRATADA** possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições;

II. Rejeitar, no todo ou em parte, os materiais entregues em desacordo com as obrigações assumidas pelo fornecedor e efetuar o pagamento nas condições pactuadas;

III. Comunicar à empresa sobre possíveis irregularidades observadas nos materiais fornecidos, para imediata substituição;

IV. Verificar a regularidade das condições de habilitação da **CONTRATADA**.

CLÁUSULA OITAVA – CESSÃO E TRANSFERÊNCIA DO CONTRATO E DIREITOS

Este **CONTRATO** obrigará e disciplinará os contratantes e seus sucessores, não podendo nenhum deles ceder ou transferir o **CONTRATO** ou quaisquer direitos dele decorrentes.

Parágrafo Único: É vedada a cessão de qualquer crédito decorrente do presente **CONTRATO** e de todo e qualquer título de crédito, emitido em razão do mesmo, que conterà, necessariamente, a cláusula “Não à Ordem”, retirando-lhe o caráter de circulabilidade, eximindo-se o **CONTRATANTE**, de todo e qualquer pagamento ou obrigação a terceiros, por títulos colocados em cobrança, desconto, caução ou outra modalidade de circulação ou garantia, inclusive quanto aos direitos emergentes do presente **CONTRATO** e, em hipótese alguma, o **CONTRATANTE** aceitará tais títulos, os quais serão devolvidos, imediatamente, à pessoa jurídica ou física que os houver apresentado.

CLÁUSULA NONA – PENALIDADES

As penalidades aplicadas em virtude de atos ilícitos cometidos pelos participantes do credenciamento serão a advertência, a multa, a suspensão e a declaração de inidoneidade, previstas na Lei 8.666/93, nos termos do regulamento constante no Decreto Estadual nº 5.965, de 30 de dezembro de 2010, que dispõe sobre o procedimento administrativo e a aplicação de sanções por ilícitos administrativos cometidos por fornecedores nas licitações, suas dispensas e inexigibilidades e nos contratos da Administração Pública, no âmbito do Estado do Acre;

CLÁUSULA DÉCIMA – RESCISÃO

O presente **CONTRATO** poderá ser rescindido:

- I. Por ato unilateral e escrito pelo **CONTRATANTE**, nas hipóteses previstas nos incisos I a XII, XVII e XVIII do artigo 78 da Lei 8.666/93, com a devida motivação, assegurado o contraditório, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas na Cláusula anterior;
- II. Por acordo entre as partes, mediante autorização da autoridade competente, reduzido a termo, e desde que haja conveniência para o **CONTRATANTE**;
- III. Por via judicial, nos termos da legislação.

Parágrafo Primeiro: Rescindido o **CONTRATO** nos termos dos incisos I a XI e XVIII do artigo 78 da Lei 8.666/93, além de responder por perdas e danos decorrentes do **CONTRATO**, a **CONTRATADA** obriga-se ao pagamento de multa correspondente a até 10% (dez por cento) do valor total global atualizado deste **CONTRATO**, considerada dívida líquida e certa, autorizando o

CONTRATANTE a aplicar o disposto no artigo 80, incisos I a IV, da Lei 8.666/93, no que couber.

Parágrafo Segundo: Em caso de rescisão pelos motivos previstos nos incisos XII a XVII do artigo 78 da Lei 8.666/93, sem que haja culpa da **CONTRATADA**, será esta ressarcida dos prejuízos que comprovadamente houver sofrido, tendo ainda o direito, se for o caso, aos pagamentos devidos pela execução do **CONTRATO** até a data da rescisão.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – ÔNUS FISCAIS

Constitui, também, obrigação da **CONTRATADA** o pagamento de todos os tributos, inclusive contribuições previdenciárias que incidam ou venham incidir, direta ou indiretamente, sobre este **CONTRATO** ou seu objeto, podendo o **CONTRATANTE**, a qualquer momento, exigir da **CONTRATADA** a comprovação de sua regularidade. Fica, desde logo, convencionado que o **CONTRATANTE** poderá descontar, de qualquer crédito da **CONTRATADA** a importância correspondente a eventuais pagamentos desta natureza, que venha a efetuar por imposição legal.

Parágrafo Único: Quando for devido o pagamento da diferença de ICMS entre a alíquota interna e interestadual, e por qualquer motivo a **CONTRATADA** não apresentar o comprovante no ato da liquidação financeira do contrato, fica convencionado que o **CONTRATANTE** realizará às expensas do valor contratado e na qualidade de substituto tributário o recolhimento do valor diferencial do ICMS devido.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DISPOSIÇÕES FINAIS

Este **CONTRATO** representa todo o acordo entre as partes com relação ao objeto nele previsto. Qualquer ajuste complementar que crie ou altere direitos e obrigações há de ser efetuado por escrito e assinado pelos representantes de ambas as partes.

Parágrafo Primeiro: A omissão ou tolerância quanto à exigência do estrito cumprimento das obrigações contratuais ou ao exercício da prerrogativa decorrente do **CONTRATO** não constituirá renúncia ou novação nem impedirá a parte de exercer seu direito a qualquer tempo.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA PUBLICAÇÃO DO CONTRATO

A publicação do extrato do presente contrato no Diário Oficial do Estado, ficará a cargo do Órgão ou Entidade solicitante _____ e será providenciada no prazo de 5 (cinco) dias, nos termos do art. 26 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Todas as despesas decorrentes do objeto da presente contratação correrão à conta dos recursos consignados na Unidade Orçamentária:

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO AMPARO NORMATIVO E DOS CASOS OMISSOS

A execução deste Contrato, bem como os casos nele omissos, serão regulados pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e das disposições do direito privado, na forma do artigo 54, da Lei nº. 8.666/93, combinado com o inciso XII, do art. 55, do mesmo diploma legal.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

O foro do presente contrato será o da Comarca de Rio Branco, Capital do Estado do Acre, excluído qualquer outro. E, para, firmeza e validade do que aqui ficou estipulado, lavra-se o presente termo com 03 (três) vias de igual teor, que, depois de lido e achado conforme, é assinado pelas partes contratantes e por duas testemunhas que a tudo assistiram.

Rio Branco-AC, ____ de _____ de _____.

CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

NOME: _____
 CPF: _____

NOME: _____
 CPF: _____