EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2026	
ÓRGÃO	MUNICÍPIO DE SILVANÓPOLIS - TO, POR INTERMÉDIO DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.
MODALIDADE	PREGÃO ELETRÔNICO - SRP
NUMERO DO PROCEDIMENTO	002/2026
NUMERO DO PROCESSO	1459/2026
TIPO DA CONTRATAÇÃO	**MENOR PREÇO POR ITEM**
REGIME DE EXECUÇÃO/CONTRATAÇÃO	EXECUÇÃO INDIRETA
BASE LEGAL	LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021, EM ESPECIAL SUAS DISPOSIÇÕES SOBRE O SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP), REGULAMENTADA PELO DECRETO FEDERAL Nº 11.246, DE 27 DE OUTUBRO DE 2022 (REGRAS DO PREGÃO), NA LEI COMPLEMENTAR Nº 123, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006 (COM AS ALTERAÇÕES DA LEI COMPLEMENTAR Nº 147, DE 07 DE AGOSTO DE 2014), NO DECRETO FEDERAL Nº 8.538, DE 06 DE OUTUBRO DE 2015 (BENEFÍCIOS PARA MICRO E PEQUENAS EMPRESAS), NA LEI FEDERAL Nº 13.709, DE 14 DE AGOSTO DE 2018 (LGPD), NAS INSTRUÇÕES NORMATIVAS E RESOLUÇÕES DO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO TOCANTINS (TCE/TO) APLICÁVEIS AO SISTEMA SICAP, SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES E DEMAIS LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS, INDEPENDENTE DE TRANSCRIÇÃO.

LOCAL DA REALIZAÇÃO DA SESSÃO E MODO DE DISPUTA
PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS – WWW.PORTALDECOMPRASPUBLICAS.COM.BR MODO DE DISPUTA: ABERTO

SESSÃO DE LANCES
A SESSÃO DE LANCES SERÁ POR MEIO DO ENDEREÇO WWW.PORTALDECOMPRASPUBLICAS.COM.BR., ONDE SE ENCONTRA O LINK "REGISTRO DE PROPOSTA", PODENDO OS INTERESSADOS CADASTRAR OU SUBSTITUIR PROPOSTAS NO SISTEMA ELETRÔNICO; AS PROPOSTAS SERÃO ABERTAS ÀS 09H00M DO DIA 31/07/2026 (HORÁRIO DE BRASÍLIA).

IMPUGNAÇÕES E ESCLARECIMENTOS
3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame. *Art. 164, lei federal 14.133/21*

O Fundo Municipal de Educação, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o nº 27.343.729/0001-17, com sede na Avenida Tocantins, Nº 10 – Setor Aeroporto, CEP: 77.580-000, Cidade de Silvanópolis - TO, por intermédio da Pregoeira e equipe de apoio, torna público para conhecimento dos interessados que fará realizar licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, sob o SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP), com o critério de julgamento **MENOR PREÇO POR ITEM**, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, regulamentada pelo Decreto Federal nº 11.246, de 27 de outubro de 2022, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 (com as alterações da Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014), do Decreto Federal nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), das Instruções Normativas e Resoluções do Tribunal de Contas do Estado do Tocantins (TCE/TO) aplicáveis ao Sistema SICAP, suas posteriores alterações e demais legislações aplicáveis, e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO:

1.1 Constitui objeto do presente certame o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DA MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE ENSINO, SOB RESPONSABILIDADE E INTERESSE DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SILVANÓPOLIS – TO,** tudo de acordo com as condições, quantitativos e especificações constantes no Instrumento Convocatório e no Termo de Referência apensados aos autos.

1.2 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas ea Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

1.3 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

1.4 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia edo interesse público.

1.5 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peçasque compõem o processo, prevalecerá as deste Edital. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico licitacaosilvanopolis@gmail.com e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço com sede na Avenida Francisco Guimarães, s/n, Centro, Cep: 77.580 – 000, Cidade de Silvanópolis - TO, nos dias úteis, de segunda a Sexta-feira no horário das 08h00min às 12h00min e das 14h00min às 17h00min mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

1.6. ANEXOS DO EDITAL:

Anexo I - Termo de Referência;
Anexo II - Modelo de Declaração de Elaboração Independente de Proposta;
Anexo III - Formulário Padrão para Preenchimento da Proposta de Preço;
Anexo IV - Modelo de Declaração Conjunta;
Anexo V - Declaração de microempreendedor, Microempresa e Empresa de Pequeno Porte;
Anexo VI – Minuta de ata de registro de preços

Anexo VI – Minuta do contrato

2. DO ACESSO E ACOMPANHAMENTO DA LICITAÇÃO:

2.1 As dúvidas decorrentes da interpretação deste Edital serão dirimidas, por escrito, pela Pregoeira, mediante requerimento dos interessados apontando de forma clara e objetiva as falhas ou irregularidades que entende viciarem o mesmo, **EXCLUSIVAMENTE** pelo sistema, através do site (www.portaldecompraspublicas.com.br), no prazo de até **03 (três) dias** úteis antes da data fixada para a abertura da seção pública.
2.2 Até **03 (três) dias** úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do pregão, devendo ser encaminhada **EXCLUSIVAMENTE** via sistema, por meio do endereço eletrônico (www.portaldecompraspublicas.com.br).
2.3 Para participação da licitação ou simples acompanhamento da mesma, o interessado deverá acessar, na internet, a página (www.portaldecompraspublicas.com.br) no link **"PROCESSOS"** para acompanhar, ou cadastrar-se no link **"ADESÃO"**, para participar.

3. DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS E SESSÃO DE LANCES:

3.1 As propostas comerciais serão recebidas **a partir das 17h00m do dia 20/07/2026 até as 08h45m do dia 31/07/2026, por meio do endereço (www.portaldecompraspublicas.com.br) onde se encontra o link "registro de proposta", podendo os interessados cadastrar ou substituir propostas no sistema eletrônico.**
3.2 **As propostas serão abertas às 09h00m do dia 31/07/2026 (horário de Brasília).**

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO NO APLICATIVO LICITAÇÕES-E
4.1 O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS** (www.portaldecompraspublicas.com.br) que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma Eletrônica.
4.2 O cadastro deverá ser feito no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, através do sítio (www.portaldecompraspublicas.com.br).
4.3 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
4.4 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
4.5 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS** e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
4.6 A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

5. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.
5.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Portal de Compras Públicas, www.portaldecompraspublicas.com.br.
5.2.O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu

representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

5.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

5.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

5.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

5.6 O descumprimento de qualquer condição de participação acarretará a inabilitação do licitante.

5.7. Não poderão disputar esta licitação:

5.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

5.7.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

5.7.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

5.7.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

5.7.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

5.7.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

5.7.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

5.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

5.7.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

5.7.10. empresas sob regime de consórcio;

5.7.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

5.7.12 pessoa física;

5.7.13 empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, suspensas da participação em licitações, que se encontrem sob processo de falência, concordata, dissolução, liquidação ou em regime de consórcio;
5.7.14 Empresas que não apresentarem a Declaração de que cumprem plenamente os requisitos de Habilitação.

5.8. O impedimento de que trata o item 5.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
5.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 5.7.2 e 5.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
5.10. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
5.11. O disposto nos itens 5.7.2 e 5.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
5.12. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.
5.13. A vedação de que trata o item 5.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.
5.14. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente:
5.14.1 Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
5.14.2 Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
5.14.3 Que se enquadrem nas vedações previstas no § 1º, artigo 9º da Lei nº 14.133/21;
5.14.4 Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
5.14.5 Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
5.14.6 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).
5.15 Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
5.15.1 Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;
5.15.2 Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame; nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.
5.15.3 Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

5.15.6 Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, conforme **anexo IV.**
5.15.7 Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.
5.15.8 Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal, conforme **anexo IV.**
5.15.9 Que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.
5.16 A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. As licitantes credenciadas deverão encaminhar as propostas exclusivamente através do sistema www.portaldecompraspublicas.com.br., até a data e horário limites informados no Item 3.1 do Edital.
6.1.1**.** Na proposta, as licitantes deverão informar o **valor total do item,** que deverá incluir todas as despesas com materiais, mão-de-obra, leis sociais, impostos, taxas, transporte, fretes, emolumentos e outras que possam incidir no fornecimento ou execução do objeto;
6.1.2. As propostas deverão ser registradas no sistema www.portaldecompraspublicas.com.br, até o prazo do item 3.1 do Edital, sem o envio prévio de qualquer anexo.
6.1.3. Poderão ser informadas observações adicionais sobre a proposta em campo específico;

6.2. A licitante poderá apresentar proposta para todos os itens ou apenas para um item que for de sua conveniência, mas deverá cotar o material especificado e na quantidade solicitada em sua totalidade, sob pena de desclassificação da proposta relativa àquele item;
6.3. O prazo de validade da proposta, não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de abertura da sessão de disputa de preços;
6.4. Até a data e horário limites informados no Item 3.1 do Edital, as licitantes poderão substituir suas propostas, após esta data não será possível a alteração ou a substituição de propostas sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto;
6.5. No envio da proposta, a licitante deverá declarar que cumpre plenamente todos os requisitos de habilitação além de manifestar pleno conhecimento e aceitação de todas as condições estabelecidas neste Edital;
6.6 A proposta de preços inicial deverá conter as características técnicas do produto ofertado, com especificações do objeto de forma clara, descrevendo detalhadamente as características técnicas do objeto proposto e outros elementos que identifiquem suas configurações, indicando obrigatoriamente e expressamente, a sua marca e, se for o caso, o modelo, ou ainda declaração de pleno atendimento as especificações contidas no edital.
6.6.1 A escolha do material a ser utilizado para a comprovação das especificações técnicas do objeto proposto, quando solicitado, fica a critério da licitante, ressaltando-se que será desclassificado aquele que, seja qual for o motivo, venha a apresentar a documentação incompleta ou deixe de comprovar qualquer característica do objeto proposto ou não atenda a todas as exigências constantes no edital;
6.6.2 A apresentação da proposta implica plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, bem como obrigatoriedade do cumprimento das disposições nela contidas,

assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como fornecer todos os materiais, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.6.3 A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados na Lei Federal 14.133/21.

6.7. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente comos documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, **até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública**, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

6.8. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

6.9. A capacidade de upload do sistema é de 15MB, assim é de inteira responsabilidade da empresa licitante organizar sua documentação em forma digital para envio via sistema.

6.10.A documentação deve ser organizada em arquivo único em PDF com os documentospostos na mesma sequência exigida pelo Edital.

6.11. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos **do art.43, § 1º da LC nº 123, de 2006.**

6.12. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6.13 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

6.14 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostasapresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

6.15 Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação dA PREGOEIRA e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6.16 No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

6.17 está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

6.18 não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do **artigo 7°, XXXIII, da Constituição**;

6.19 não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos **III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;**

6.20 cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

6.21 O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo **16 da Lei nº 14.133, de 2021.**

6.22 O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

6.23 no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

6.24 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

6.25 A falsidade de declaração sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

6.26 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.27 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

6.28 Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

6.29 Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

6.30 a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

6.31 os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

6.32 O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

6.33 valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

6.34 percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

6.35 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 6.29 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

6.36 Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

6.37 O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

7.1.O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

a) Razão Social, nome de fantasia, endereço completo, CNPJ e inscrição estadual e municipal, os números de telefone e fax, banco, agência, dados bancários e o endereço eletrônico (e-mail), se houver, para contato;

b) Número do Pregão e do Processo Administrativo;

c) Descrição de forma clara e sucinta do objeto da Licitação em conformidade com as especificações do Anexo I deste Edital;

d) Preço unitário e preço total para cada item cotado, em moeda corrente nacional (R$), em algarismos, por extenso apenas o valor total da proposta, **com até duas casas decimais** após a vírgula (R$X, XX), apurados à data de sua apresentação;

e) Prazo de validade da proposta de, no mínimo, 60 (sessenta) dias;

f) Marca/Fabricante;

g) Forma de pagamento;

h) Prazo, forma, local e condições de entrega do objeto;

i) Dados da pessoa competente para assinar a ARP/Contrato;

j) Outras informações pertinentes acerca do fornecimento do objeto e as contidas no modelo de proposta.

7.2. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificaçãodo Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia,número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

7.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

7.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

7.5. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusivaresponsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

7.6O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta) dias,** a contar da data desua apresentação.

7.7 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

7.7.1 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

7.7.2 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobre preço na

execução do contrato.

8. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃODE LANCES

8.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

8.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

8.3. A PREGOEIRA verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham víciosinsanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

8.4. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, comacompanhamento em tempo real por todos os participantes.

8.5. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

8.6 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estasparticiparão da fase de lances.

8.7 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre A PREGOEIRA e os licitantes.

8.8 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

8.8.1 O lance deverá ser ofertado pelo valor total/unitário do item.

8.9 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para aberturada sessão e as regras estabelecidas no Edital.

8.10 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

Nota Explicativa: Adotado o modo de disputa aberto, a previsão do item acima de intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances é obrigatória, *conforme artigo 31, Parágrafo único do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019. Já para o modo de disputa "aberto e fechado", tal previsão é facultativa.*

8.10.1. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

8.10.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

8.10.3 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

8.10.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

8.10.5. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderáo pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da

consecução do melhor preço.

8.10.6 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

8.10.7 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

8.11 No caso de desconexão com o PREGOEIRO, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

8.12 Quando a desconexão do sistema eletrônico para A PREGOEIRA persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pela PREGOEIRA aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

9. DA ETAPA COMPETITIVA

9.1. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.
9.1.1. Só serão aceitos lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.
9.1.2**.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
9.2. Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará os autores dos lances aos demais participantes.
a) A partir do horário previsto no sistema, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas e em perfeita consonância com as especificações e condições de fornecimento previstas no Edital.

b) Aberta a etapa competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo informados imediatamente do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

c) O sistema não aceitará lances do mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar. Entretanto, o licitante poderá encaminhar lance com valor superior ao menor lance registrado, desde que seja inferior ao seu último lance ofertado e diferente de qualquer lance válido para o item.

d) Na fase competitiva do pregão, em sua forma eletrônica, o intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a dez (10) segundos e o intervalo entre lances inferiores à menor oferta, não poderá ser inferior a dez (10) segundos.

e) Os lances enviados em desacordo com o subitem letra “d”, serão descartados automaticamente pelo sistema.

9.3. A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado, também, pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
9.4. Facultativamente, A PREGOEIRA poderá encerrar a sessão pública mediante encaminhamento de aviso de fechamento iminente dos lances e subsequente transcurso do prazo de 30 (trinta) minutos, findo o qual será

encerrada a recepção de lances. Neste caso, antes de anunciar o vencedor, A PREGOEIRA poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance de menor preço, para que seja obtido preço melhor, bem assim decidir sobre sua aceitação;

9.5. O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pela PREGOEIRA acerca da aceitação do lance de menor valor.

9.6. Encerrada a etapa de negociação, o(a) Pregoeiro(a) verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e nos itens 13.11 e 13.12 deste edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.

10. O CRITÉRIO DE JULGAMENTO ADOTADO SERÁ O MENOR PREÇO, CONFORME DEFINIDO NESTE EDITAL E SEUS ANEXOS.

10.1 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

10.2. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

10.3. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serãoconsideradas empatadas com a primeira colocada.

10.4. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

10.5. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordemde classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

10.6. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, serárealizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

10.6.1 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

10.6.2 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

10.6.3 no país;

10.6.4 por empresas brasileiras;

10.6.5 por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

10.6.6 por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na

legislação.

10.7 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

10.8 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, A PREGOEIRA deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para queseja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

10.8.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demaislicitantes.

10.8.2 A PREGOEIRA solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo mínimo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

10.9 Após a negociação do preço, A PREGOEIRA iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

11. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

11.1 Encerrada a etapa de negociação, o PREGOEIRO examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto na Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que:

11.2.1. Contiver vícios insanáveis;

11.2.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

11.2.3. Apresentar preços inexequíveis ou que permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

11.2.4. Não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

11.2.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

11.3. No caso de bens e serviços em geral, considera-se indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

11.3.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata este item, só será considerada após diligência do Pregoeiro/Agente de Contratação, que comprove:

11.3.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

11.3.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

11.4. Considera-se também inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

11.5. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso de necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências na forma do item anterior para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

11.5.1. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

11.6. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

11.7. O PREGOEIRO poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo mínimo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.
11.7.1. É facultado ao PREGOEIRO prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo original.
11.8. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo PREGOEIRO, destacam-se propostas readequadas ao lance vencedor, planilhas de custos detalhadas, catálogos, folhetos ou declarações que contenham as características descritivas do serviço/estrutura ofertada, encaminhados por meio eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
11.9. Se a proposta apresentada pelo primeiro classificado não for aceita, o PREGOEIRO examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.
11.10. Havendo necessidade, o PREGOEIRO suspenderá a sessão, informando no chat a nova data e horário para a sua continuidade.
11.11. O PREGOEIRO poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.
11.11.1. Também nas hipóteses em que o PREGOEIRO não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
11.11.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
11.12. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte (quando houver), sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.
11.13. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o PREGOEIRO verificará a habilitação do licitante detentor da melhor oferta, observado o disposto neste Edital.

12. DA HABILITAÇÃO

12.1 Condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da propostaclassificada em primeiro lugar, A PREGOEIRA verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) Cadastro Municipal de Sanções;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido peloConselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos -CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

12.2 Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultasdas alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br).
12.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário,

por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

12.4. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

12.5. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

12.6. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

12.7. Constatada a existência de sanção, A PREGOEIRA reputará o licitante inabilitado, por falta decondição de participação.

12.8. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

12.9. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada pormeio do Portal de Compras Públicas, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitaçãojurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica.

12.10 É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes no Portal de Compras Públicas para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

12.12 O descumprimento do subitem acima não importará em imediata inabilitação, caso a PREGOEIRA logre êxito em obter a(s) respectiva(s) certidão(ões) válida(s) por meio de consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores, em atenção ao dever de saneamento e ao disposto no art. 68, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.13 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo mínimo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

12.14 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos medianteapresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridadedo documento digital.

12.15 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

12.16. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentosque, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

12.16.1 Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

12.17. Ressalvado o disposto no item 12.1, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação, deverão ser enviados para o seguinte endereço www.portaldecompraspublicas.com.br.

13. DOS DOCUMENTOS NESSESSÁRIOS À HABILITAÇÃO DOS LICITANTES

13.1 Para fins de **habilitação jurídica**, o fornecedor detentor da proposta mais vantajosa deverá apresentar os seguintes documentos, sob pena de inabilitação:

a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

b) Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio oficial www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

c) No caso de sociedade empresária (inclusive a sociedade limitada unipessoal - SLU): ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de eleição/indicação de seus administradores;

d) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de o participante ser sucursal, filial ou agência;

e) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

f) 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;

g) Cédula de identidade do(s) representante(s) legal(is) signatário(s).

13.1.1. Os documentos enumerados no subitem anterior deverão estar acompanhados de todas as alterações contratuais ou da respectiva consolidação idônea.

13.2 Para fins de habilitação relativa à **regularidade fiscal e trabalhista**, o fornecedor detentor da proposta mais vantajosa deverá apresentar os seguintes documentos, sob pena de inabilitação:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

b) Certidão Negativa de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (emitida conjuntamente pela RFB e PGFN), abrangendo inclusive as contribuições sociais;

c) Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, de Débitos Tributários Estaduais;

d) Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, de Débitos Tributários Municipais do domicílio ou sede da licitante;

e) Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), expedido pela Caixa Econômica Federal, comprovando a inexistência de débitos vigentes;

f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br/certidao);

g) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual (Inscrição Estadual - IE) ou Municipal, conforme o caso, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

13.2.1. Para fins de regularidade fiscal e trabalhista, será aceita, com idêntico valor probatório, a certidão positiva com efeito de negativa, nos termos do art. 206 do Código Tributário Nacional.

13.2.2. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração oficial da Fazenda respectiva de seu domicílio ou sede, ou outra prova equivalente na forma da lei.

13.2.3. Para a regularidade fiscal e trabalhista, será aceita certidão positiva com efeito negativo.

13.3. Para fins de qualificação **econômico-financeira**, conforme disposto no art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021, deverá ser apresentado:

a) Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativos aos 02 (dois) últimos exercícios sociais, extraídos e apresentados na forma da lei (com registro na Junta Comercial), que comprovem a boa situação financeira da proponente, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;

- *Nota:* Os balanços poderão ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta, tomando-se como base a variação do Índice Geral de Preços - Disponibilidade Interna (IGP-DI/FGV) ou outro indicador oficial que venha a substituí-lo.

b) As empresas que utilizam a Escrituração Contábil Digital (ECD) deverão apresentar o Balanço Patrimonial e DRE acompanhados dos respectivos Termos de Abertura e de Encerramento devidamente autenticados via Sistema Público de Escrituração Digital (SPED), com status "AUTENTICADO", juntamente com o recibo de entrega regular à Receita Federal;

c) As Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) optantes pelo SIMPLES Nacional (conforme LC nº 123/2006) deverão apresentar fotocópia do Livro Diário, contendo os termos de abertura e encerramento devidamente autenticados na Junta Comercial, ou as demonstrações contábeis equivalentes registradas na Junta Comercial da sede;

d) Tratando-se de empresário individual ou sociedade limitada (LTDA), deverá ser mencionado o número do Livro Diário, bem como anexada cópia do Termo de Abertura e de Encerramento com a numeração de registro na Junta Comercial, reservando-se à Administração o direito de exigir a exibição do livro ou relatório auxiliar para dirimir dúvidas de cálculo;

e) Para as Sociedades Anônimas (Lei nº 6.404/76), as demonstrações financeiras deverão ser apresentadas por fotocópia registrada na Junta Comercial ou mediante publicação oficial na imprensa;

f) As empresas recém-constituídas, cujo primeiro Balanço Patrimonial anual ainda não seja legalmente exigível, deverão apresentar o Balanço de Abertura devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial competente, ou cópia do Livro Diário com os termos de abertura assinados pelo representante e pelo contador;

g) É admissível a apresentação de balanço intermediário se este decorrer de obrigação legal ou de previsão expressa no contrato ou estatuto social da licitante;

- *Nota Explicativa:* Conforme entendimento fixado no Acórdão TCU nº 484/2007-Plenário, o balanço intermediário é um documento definitivo que retrata a situação empresarial no curso do exercício, diferindo do balanço provisório, que possui natureza precária e não é aceito.

h) Somente será aceito o Balanço Patrimonial que estiver formal e devidamente registrado na Junta Comercial ou órgão de registro equivalente;

i) Certidão de Regularidade Profissional (CRP) emitida pelo Conselho Regional de Contabilidade (CRC), ativa e válida, em nome do profissional contador responsável pelas demonstrações;

j) Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, emitida nos últimos 60 (sessenta) dias ou dentro do prazo de validade expresso no próprio documento.

13.4. Para fins de habilitação relativa à **Qualificação Técnica**, em conformidade com o disposto no art. 67 da Lei Federal nº 14.133/2021, o licitante detentor da proposta mais vantajosa deverá apresentar:

a) Qualificação Técnica Operacional: Comprovação de aptidão para o fornecimento de gêneros alimentícios em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado;

b) Regularidade Sanitária: Apresentação de Alvará Sanitário vigente, emitido pelo órgão de vigilância sanitária competente, para as empresas que arrematarem os itens classificados como **Gêneros Perecíveis**, em consonância com as exigências de segurança alimentar descritas neste Termo de Referência.

13.4.1. Os atestados de capacidade técnica deverão observar estritamente as seguintes condicionantes:

13.4.1.1. Os atestados deverão referir-se a fornecimentos realizados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária, devidamente especificadas no contrato social vigente da empresa.

13.4.1.2. O licitante deverá disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, podendo a Administração realizar diligências e exigir, dentre outros documentos, cópia do contrato ou nota de empenho que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e o local em que foram entregues os produtos.

13.4.1.3. Serão aceitas certidões ou atestados emitidos na forma do art. 88 da Lei nº 14.133/2021, quando inscritos em cadastros oficiais, desde que atendam aos requisitos de similaridade e complexidade do objeto.

13.4.2. A exigência de atestado de capacidade técnica justifica-se pela complexidade logística do Município de Silvanópolis - TO, que demanda entregas descentralizadas em unidades escolares rurais e urbanas, além do manejo rigoroso de gêneros alimentícios perecíveis e estocáveis. A comprovação de experiência prévia é indispensável para mitigar riscos de inadimplemento que possam comprometer a continuidade e a regularidade do cronograma nutricional escolar do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

13.5 Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

13.6 A falsidade das declarações prestadas sujeitará a licitante às sanções administrativas previstas neste Edital, nos termos do art. 155, inciso VIII, e do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo da responsabilização civil e criminal cabível e de eventual aplicação do Decreto Federal nº 11.246/2022.

13.7 A simples participação das licitantes neste certame implica em declaração, por parte da licitante, de pleno conhecimento dos elementos e aceitação de todas as condições constantes deste Edital e Anexos, bem como de todas as condições gerais e peculiaridades da execução do objeto, sendo vedado invocar, posteriormente, qualquer desconhecimento quanto aos mesmos.

13.8 Juntamente como os documentos de habilitação, os licitantes interessados deverão apresentar as seguintes declarações, sob pena de desabilitação do não atendimento do solicitado.

a) **Declaração de que não possui em seu quadro de pessoal atuando em trabalho noturno,** perigoso ou insalubre, menores de 18 (dezoito) anos e de qualquer trabalho menores de 16 (dezesseis) anos,

salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos (CFB, Art. 7o, inciso XXXIII, c/c a Lei no 9.854/99), (conforme modelo do **Anexo IV**), assinada por representante (s) legal (is) da empresa.

b) **Declaração da licitante sob as penas da lei, de que não foi declarada INIDÔNEA** para licitar ou contratar com a Administração Pública, (conforme modelo do **Anexo IV**), assinada por representante (s) legal (is) da empresa.

c) **Declaração do próprio licitante** que não existe em seu quadro de empregados, servidores públicos da contratante exercendo funções de gerencia, administração ou tomada de decisão, na forma do art. 9º, § 1ºda Lei 14.133/21. (conforme modelo do **Anexo IV**), assinada por representante(s) legal (is) da empresa.

14. DO JULGAMENTO

O julgamento das propostas será realizado em conformidade com o presente Edital, seus anexos e a Lei nº 14.133/21 e demais normas pertinentes, sendo declarada vencedora, a licitante que ofertar o **MENOR PREÇO POR ITEM.**

14.1 – DAS MICROEMPRESAS INDIVIDUAIS, MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

14.1.1 DA OPÇÃO PELO TRATAMENTO DIFERENCIADO E FAVORECIDO INSTITUÍDO PELA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006 E ALTERAÇÕES

14.1.2. As licitantes que optarem pelo tratamento diferenciado e favorecido instituído pela Lei Complementar nº 123/2006 e alterações, deverão apresentar Termo de Opção conforme modelo Anexo VI, acompanhado da documentação comprobatória de seu enquadramento como Microempreendedor Individual – MEI ou Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP.

I. Não poderão solicitar o tratamento diferenciado as empresas que exerçam entre suas atividades aquelas definidas no art. 17 e seus incisos;

14.1.3Nos termos do art. 3º da LC nº 123/2006 e alterações são consideradas microempresas ou empresas de pequeno porte a sociedade empresária, a sociedade simples e o empresário a que se refere o art. 966 da Lei nº. 10.406, de 10 de janeiro de 2002, devidamente registrados no Registro de Empresas Mercantis ou no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, conforme o caso desde que:

a) No caso de microempresa individual, o empresário, a pessoa jurídica, ou a ela equiparada, que aufira, em cada ano-calendário, receita bruta igual ou inferior a R$ 81.000,00 (oitenta e um mil reais);

b) No caso de microempresa, o empresário, a pessoa jurídica, ou a ela equiparada, que aufira, em cada ano-calendário, receita bruta igual ou inferior a R$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais);

c) No caso de empresa de pequeno porte, aufira, em cada ano-calendário, receita bruta superior a R$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais) e igual ou inferior a R$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais);

d) Nos termos do art. 3º da LC nº 123/2006 e alterações, considera-se receita bruta o produto da venda de bens e serviços nas operações de conta própria, o preço dos serviços prestados e os resultados nas operações em conta alheia, não incluídas as vendas canceladas e os descontos incondicionais concedidos.

e) As licitantes deverão comprovar que a receita bruta auferida no ano calendário anterior não ultrapassou os limites previstos no art. 3º da LC nº. 123/2006 e alterações;

f) No caso de início de atividade no próprio ano-calendário, o limite de valor para fins de enquadramento será proporcional ao número de meses em que a microempresa individual ou a microempresa ou a empresa de pequeno porte houver exercido atividade, inclusive as frações de meses (§ 2º do art. 3º da LC nº. 123/2006 e alterações);

g) Para fins de determinação da receita bruta auferida, poderá ser considerado o regime de competência ou de caixa, mantido o critério para todo o ano-calendário (art. 4º, § 2º da Instrução Normativa SRF nº. 608, de 09 de janeiro de 2006;

h) Não se inclui no regime diferenciado e favorecido previsto na LC nº. 123/2006 e alterações empresas:

I. De cujo capital participe outra pessoa jurídica;

II. Que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

III. De cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário, ou seja, sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da LC nº. 123/2006 e alterações, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º daquela norma;

IV. Cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela LC Nº. 123/2006 e alterações, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º daquela norma;

V. Cujo sócio ou titular seja, administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da LC nº. 123/2006 e alterações;

VI. Constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

VII. Que participe de capital de outra pessoa jurídica;

VIII. Que exerça atividade de banco comercial, de investimento e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores imobiliários e câmbio, de empresa mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

IX. Resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 05 (cinco) anos-calendário anteriores;

X. Constituída sob a forma de sociedade por ações.

14.1.4. O enquadramento do empresário ou da sociedade simples ou empresária como microempresa ou empresa de pequeno porte bem como o seu desenquadramento não implicará alteração, denúncia ou qualquer restrição em relação a contratos por elas anteriormente firmados (art. 3º da LC nº. 123/2006 e alterações);

14.1.5. A documentação comprobatória de que se enquadram no tratamento diferenciado e favorecido instituído pela Lei Complementar nº 123/2006 e alterações, ou seja, através da verificação de que é optante pelo Simples Nacional, bem como a apresentação do balanço patrimonial para verificação do possível atendimento ao estabelecido na Lei Complementar em tela, verificando o atendimento aos requisitos legais de receita bruta (art. 3º, I e II) e a não incidência;

14.1.6. Na licitação de participação ampla, após declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o próprio sistema informará aos licitantes presentes à sessão caso haja a situação de empate, e, será concedido o prazo legal de 5 (cinco) minutos para que a(s) empresa(s) MEI/ME/EPP se manifestem e apresentem um lance único que seja inferior ao menor lance ofertado até então pela arrematante não MEI/ME/EPP.

14.1.7. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço por Item, desde que o menor preço não tenha sido ofertado por microempresa ou empresa de pequeno porte, situação em que não se aplicará o referido critério de desempate.

14.1.8. Para a montante com Participação Ampla, em caso de empate, nos termos da Lei Complementar n°

123/2006 e alterações, será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para a microempresa, empresas de pequeno porte ou microempreendedor individual, cuja proposta seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior ao valor do lance ofertado pela licitante não MEI/ME/EPP..

14.1.9.Após o encerramento da fase de lances, verificada a situação de empate a que se refere os subitens 14.1.5 a 14.1.7 deste edital, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta com preço inferior à proposta até então arrematante, podendo apresentá-la **no prazo de até 5 (cinco) minutos**, sob pena de preclusão desse direito.

14.1.10. Conforme instituído no inciso I do artigo 48 da Lei Complementar n° 147/2014, fica(m) reservado(s) item(ns)/lote(s) destinado exclusivamente às microempresas individuais, microempresas e empresas de pequeno porte.

14.1.11Conforme instituído no inciso III do artigo 48 da Lei Complementar n° 147/2014, fica reservada uma cota no percentual de até **25% (vinte e cinco por cento)** do quantitativo total do objeto de cada item(ns)/lote(s) ali enquadrado, onde está assegurada preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.

14.1.12 Para a Cota Reservada, não havendo vencedor, o objeto poderá ser adjudicado ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, de forma sucessiva, desde que pratique o preço do primeiro colocado, observado ainda o item seguinte.

14.1.13 Se a mesma empresa vencer a Cota Reservada e a Cota Ampla, a contratação final deverá ocorrer pelo menor preço ofertado pela empresa em qualquer das cotas.

14.1.14. Este certame licitatório cumpre às exigências da Lei Complementar nº 123/2006 e, as alterações procedidas pela Lei Complementar nº 147/2014.

14.1.15 Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

14.1.16 Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

14.1.17 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

14.1.18 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

14.1.19 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

15. DO RECURSO

15.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.
15.2 Havendo quem se manifeste, caberá aA PREGOEIRA verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

15.3 Nesse momento A PREGOEIRA não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
15.4 A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
15.5 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no **art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.**
15.2. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, o prazo recursal de 3 (três) dias úteis, para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
15.6.O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
15.7 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.15.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
15.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
15.3.2. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
15.3.3. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
15.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
15.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
15.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
15.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
15.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
15.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
15.10. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, deforma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

15.11. Havendo quem se manifeste, caberá aA PREGOEIRA verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

15. 12 Nesse momento, a Pregoeira não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

Nota explicativa: No juízo de admissibilidade das intenções de recurso, deve ser avaliada tão somente a presença dos pressupostos recursais: sucumbência, tempestividade, legitimidade, interesse e motivação (TCU, Acórdão nº 520/2014-Plenário).

15.13. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

15.14. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outrostrês dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vistaimediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
15.15. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
15.16. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereçoconstante neste Edital.

16. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

16.1.A sessão pública poderá ser reaberta:
16.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realizaçãoda sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
16.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovara regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses,serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
16.1.3. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
16.1.4.A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.
16.1.5.A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no Portal de Compras Públicas, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

17. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

17.1.O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dosrecursos apresentados.
17.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

18. GARANTIA DE EXECUÇÃO

18.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

19. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

19.1. Após a homologação da licitação, o licitante vencedor será convocado para assinar a Ata de Registro de Preços (ARP) e, conforme as necessidades do Fundo Municipal de Educação, serão formalizadas as contratações individuais por meio de Termo de Contrato ou emissão de instrumento equivalente (Nota de Empenho).

19.1.1. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços e, posteriormente, igual prazo para assinar o Termo de Contrato ou aceitar

o instrumento equivalente decorrente (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

19.1.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico oficial, para que seja assinado ou aceito no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

19.1.3. O prazo previsto nos subitens anteriores poderá ser prorrogado por igual período, por uma única vez, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

19.1.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa detentora da ata para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, implica no reconhecimento de que:

19.1.5. Referida Nota de Empenho está substituindo o termo de contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida todas as disposições da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

19.1.6. A contratada/detentora se vincula integralmente à sua proposta registrada, ao Termo de Referência, às cláusulas da Ata de Registro de Preços e às previsões contidas no edital e seus anexos;

19.1.7. A contratada reconhece que as hipóteses de extinção e rescisão dos ajustes contratuais decorrentes são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133/21, e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 138 e 139 da mesma Lei, sem prejuízo das hipóteses de cancelamento da própria Ata de Registro de Preços.

19.1.8. Previamente à assinatura da Ata de Registro de Preços e de cada contratação ou emissão de Nota de Empenho, a Administração realizará consulta obrigatória para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, impedimento de licitar, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, mediante consulta prévia ao CADIN, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP) e certidões junto ao Tribunal de Contas do Estado do Tocantins (TCE/TO).

19.1.9. Tanto na assinatura da Ata de Registro de Preços quanto na execução de cada contrato ou nota de empenho decorrente, será exigida a comprovação das condições de habilitação e regularidade fiscal, trabalhista e sanitária consignadas no edital, que deverão ser mantidas pela detentora durante toda a vigência do registro de preços.

19.1.10. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas e das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar os demais licitantes remanescentes que aceitaram registrar seus preços pelo valor do primeiro colocado ou, na ausência destes, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos de habilitação, analisada a proposta e feita a negociação, assinar a Ata de Registro de Preços.

20. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (CARONA)

20.1. Poderão utilizar-se da Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado deste certame, na condição de órgão não participante (carona), mediante prévia consulta e autorização expressa do Fundo Municipal de Educação de Silvanópolis - TO, na qualidade de Órgão Gerenciador, e anuência da empresa detentora da ata, desde que devidamente comprovada a vantajosidade econômica.

20.2. Em estrita observância ao art. 86, § 2º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, as aquisições ou contratações adicionais por cada órgão ou entidade não participante não poderão exceder a **50% (cinquenta por cento)** dos quantitativos dos itens registrados na Ata de Registro de Preços para o Órgão Gerenciador.

20.3. O limite global máximo para adesões subsequentes por órgãos não participantes não poderá exceder, na totalidade, ao **dobro (duas vezes)** do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de Preços para o Órgão Gerenciador, conforme estabelece o art. 86, § 3º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

20.4. A liberação de adesões fica estritamente condicionada à garantia de que não haverá prejuízo ao cumprimento das obrigações decorrentes da Ata anteriormente assumidas com o Fundo Municipal de Educação de Silvanópolis - TO.

21. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

21.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e na Lei nº 14.133, de 2021.

21.2. A assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogada uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito pela Administração.

21.3. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

21.4. Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, para a formação do cadastro de reserva, nos termos do Art. 82, § 4º da Lei nº 14.133, de 2021.

21.5. A Administração realizará periodicamente pesquisa de mercado para comprovação da vantajosidade dos preços registrados na Ata de Registro de Preços, garantindo a economicidade da contratação.

21.6. O licitante vencedor deverá manter todas as condições de habilitação consignadas neste Edital durante todo o período em que perdurar a vigência da Ata de Registro de Preços.

21.7. A detentora da ata não poderá, sob nenhum pretexto ou hipótese, subcontratar o objeto registrado na Ata de Registro de Preços.

22. DA VIGÊNCIA E DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1. A vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a contar do primeiro dia útil subsequente à data da sua assinatura, conforme Art. 84 da Lei nº 14.133, de 2021.

22.2. O Fundo Municipal de Educação de Silvanópolis - TO, por intermédio de sua autoridade competente, poderá revogar o certame por motivos de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, sem que disso decorra para os licitantes o direito a qualquer indenização, ressalvado o disposto no art. 71 da Lei nº 14.133, de 2021.

22.3. Cada licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, sendo-lhe exigível, ainda, em qualquer época ou oportunidade, a apresentação de outros documentos ou informações complementares que o pregoeiro porventura julgar necessários.

22.4. A participação nesta licitação implica na aceitação integral e irretratável das normas deste Edital e seus Anexos, bem como na observância dos preceitos legais e regulamentares que a regem.

22.5. Havendo indício de conluio ou combinação entre os licitantes, o Fundo Municipal de Educação de Silvanópolis - TO comunicará imediatamente os fatos à Procuradoria Jurídica do Município e aos órgãos de controle competentes para as providências devidas.

22.6. O PREGOEIRO poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas e/ou da documentação, em especial quanto à veracidade das declarações feitas ou apresentadas em razão do cumprimento das exigências deste Edital e seus Anexos, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo estipulado.

22.7. Não serão levadas em consideração vantagens não previstas neste Edital. No caso de alteração em pontos essenciais deste Edital antes da realização do certame, o prazo estabelecido para a abertura da sessão pública será reaberto e as modificações terão a mesma divulgação do texto anterior, nos termos da lei.

22.8. O Fundo Municipal de Educação de Silvanópolis - TO não aceitará cobrança posterior de qualquer imposto, tributo ou assemelhado adicional, salvo se alterado ou criado após a data de apresentação da proposta e que venha expressamente a incidir sobre o objeto desta licitação. Em nenhuma hipótese a Administração aceitará arcar com responsabilidade solidária relativa a qualquer despesa não expressamente discriminada na proposta, devendo ser considerada a legislação pertinente no Estado do Tocantins quando da formulação dos preços.

22.9. É expressamente vedada a subcontratação total ou parcial do fornecimento dos gêneros alimentícios decorrentes desta licitação.

22.10. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Vencendo-se os prazos somente em dias de expediente normal da Administração Pública Municipal.

23. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

23.1. O recebimento dos gêneros alimentícios dar-se-á provisória e definitivamente nas condições, locais e prazos estipulados no Termo de Referência (Anexo I deste Edital), cabendo aos fiscais designados a conferência de sua conformidade quantitativa, técnica e sanitária.

23.2. Constatados vícios, defeitos, incorreções ou desconformidades com as especificações exigidas, o contratado será notificado para sanar a irregularidade ou substituir os produtos rejeitados às suas expensas, nos prazos fixados no Termo de Referência, sob pena de aplicação das sanções administrativas cabíveis previstas neste Edital e na legislação vigente.

23.3. O recebimento do objeto, seja provisório ou definitivo, não exclui a responsabilidade civil, administrativa ou ético-profissional do contratado pela qualidade, integridade e perfeita execução do fornecimento, tampouco por vícios redibitórios ou ocultos constatados durante o consumo dos alimentos.

24. DO PAGAMENTO

24.1. O pagamento devido pelo fornecimento dos gêneros alimentícios será efetuado pela Secretaria Municipal de Finanças, exclusivamente mediante crédito em conta bancária de titularidade da Contratada, observando-se rigorosamente as condições, ritos e prazos regulamentados no Termo de Referência (Anexo I deste Edital).

24.2. Para a realização do pagamento, é indispensável a apresentação da respectiva Nota Fiscal/Fatura devidamente discriminada, acompanhada do ateste definitivo emitido pelo servidor ou comissão responsável pela fiscalização do contrato.

25. DAS OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

25.1. É de responsabilidade da CONTRATANTE cumprir com todas as obrigações institucionais de acompanhamento, fiscalização, facilitação de acesso e adimplemento financeiro do objeto, conforme detalhado no Termo de Referência (Anexo I deste Edital).

25.2. É de responsabilidade da CONTRATADA executar o fornecimento dos gêneros alimentícios em estrita observância aos padrões de qualidade, prazos, locais de entrega e exigências regulamentares, fiscais, sanitárias, de proteção de dados (LGPD) e trabalhistas estabelecidas no Termo de Referência (Anexo I deste Edital) e na legislação federal vigente.

25.3. A Contratada assume, de forma exclusiva, a responsabilidade por todo e qualquer dano causado à Administração ou a terceiros em decorrência da execução do objeto, bem como por todos os encargos logísticos de carga, descarga e pessoal indispensáveis ao fornecimento.

25.4. O descumprimento total ou parcial de quaisquer obrigações remetidas ao Termo de Referência sujeitará a Contratada às sanções administrativas previstas neste Edital, sem prejuízo da rescisão unilateral do contrato e da apuração de perdas e danos.

26. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

26.1. O licitante, a detentora da ata de registro de preços e a contratada que incorram nas infrações previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, apuradas em regular processo administrativo, sujeitam-se às sanções previstas no art. 156 da mesma Lei, aplicáveis pelo Fundo Municipal de Educação de Silvanópolis - TO.

26.2. A aplicação das sanções pelo cometimento de infração será precedida do devido processo administrativo, com garantias de contraditório e de ampla defesa.

26.3. A sanção de advertência será aplicada nas seguintes hipóteses:

a) descumprimento, de pequena relevância, de obrigação legal ou infração à Lei quando não se justificar aplicação de sanção mais grave;

b) inexecução parcial de obrigação decorrente da Ata de Registro de Preços ou de contrato de pequena relevância, a critério da Administração, quando não se justificar aplicação de sanção mais grave.

26.4. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, àquele que: a) der causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços ou do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo; b) der causa à inexecução total da Ata de Registro de Preços ou do contrato; c) deixar de entregar a documentação exigida para o certame; d) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado; e) não assinar a Ata de Registro de Preços, não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta; f)

ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação ou do fornecimento sem motivo justificado.

26.4.1. Considera-se inexecução total da obrigação: a) a recusa injustificada de cumprimento integral da obrigação contratualmente determinada ou registrada na Ata; b) a recusa injustificada do adjudicatário em assinar a Ata de Registro de Preços, firmar o contrato ou aceitar ou retirar o instrumento equivalente (Nota de Empenho) no prazo estabelecido pela Administração.

26.5. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada àquele que:

a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o Pregão Eletrônico ou a execução do objeto;

b) fraudar o Pregão Eletrônico ou praticar ato fraudulento na execução da Ata de Registro de Preços ou do contrato;

c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

d) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

e) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

26.6. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes, adjudicatários, detentores da ata e contratadas as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

26.6.1. Advertência;

26.6.2. Multa;

26.6.3. Impedimento de licitar e contratar;

26.6.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

26.7. A sanção de multa será aplicada ao licitante, detentor da ata ou contratado que incorrer nas infrações descritas neste capítulo, observando-se os seguintes percentuais e limites:

I - Multa moratória: de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida da Ordem de Fornecimento ou do Contrato, calculado a partir do primeiro dia de atraso até a efetiva regularização;

II - Multa compensatória: de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato, da Ordem de Fornecimento ou do saldo da Ata de Registro de Preços correspondente, no caso de inexecução total do objeto ou extinção do ajuste por culpa da empresa.

26.8. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública, conforme o art. 156, § 9º, da Lei nº 14.133, de 2021.

26.9. Todas as sanções previstas neste edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, nos termos do art. 156, § 7º, da Lei nº 14.133, de 2021.

26.10. Antes da aplicação da multa ou da advertência, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, conforme art. 157 da Lei nº 14.133, de 2021.

26.11. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, a diferença será cobrada judicialmente ou extrajudicialmente, nos termos do art. 156, § 8º da Lei nº 14.133, de 2021.

26.12. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
26.13. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
26.14. Na aplicação das sanções serão considerados, nos termos do art. 156, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021:
a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
b) as peculiaridades do caso concreto;
c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
d) os danos que dela provierem para a Administração;
e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
26.15. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a Ata de Registro de Preços, firmar o contrato ou aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legais, nos termos do art. 90 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.
26.16. A apuração de responsabilidade relacionada às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
26.17. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
26.18. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, a ser decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
26.19. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

27. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

27.1 Em estrita observância ao art. 82, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021, na licitação para Registro de Preços não se exige a indicação imediata de dotação orçamentária, a qual será formalmente exigida e vinculada apenas por ocasião de cada contratação/emissão da respectiva Nota de Empenho ou assinatura de instrumento equivalente decorrente da Ata.
27.2. Para fins de planejamento e comprovação de viabilidade financeira, estima-se que as despesas decorrentes das futuras contratações onerarão os recursos consignados no orçamento do Fundo Municipal de Educação de Silvanópolis – TO, sob as seguintes classificações orçamentárias indicativas:

PROGRAMA	ELEMENTO/SUBELEMENTO	FONTE	FICHA
6.1.12.361.620.2.101	339030	1.540.0000.000000	638
6.1.12.122.616.2.091	339030	1.500.1001.000000	575
6.1.12.122.616.2.123	339030	1.550.0000.00000	586
6.1.12.306.617.2.094	339030	1.552.0000.00000	590

28. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

28.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei Federal nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até **3 (três) dias úteis antes** da data fixada para a abertura do certame.

28.2. A impugnação deverá ser realizada **exclusivamente por forma eletrônica**, em campo específico do sistema, diretamente no site **www.portaldecompraspublicas.com.br**, não sendo aceitas impugnações enviadas por e-mail, via postal ou protocoladas fisicamente na sede do Município.

28.3. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro até **3 (três) dias úteis anteriores** à data designada para abertura da sessão pública, **exclusivamente por meio eletrônico**, através do site **www.portaldecompraspublicas.com.br**.

28.4. Caberá ao **PREGOEIRO**, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e de seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até **3 (três) dias úteis**, contado da data de recebimento do pedido no sistema.

28.5. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 3 (três) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido no sistema, podendo requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos. As respostas serão divulgadas diretamente pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

28.6. Acolhida a impugnação contra o Edital, será efetuada a modificação do texto e, caso a alteração afete a formulação das propostas, será designada e publicada nova data para a realização do certame, com a reabertura dos prazos legais.

28.7. As impugnações e os pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, salvo concessão de efeito suspensivo.

28.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro nos autos do processo de licitação.

29. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

29.1. O sistema gerará automaticamente a Ata da Sessão Pública no Sistema Eletrônico após o encerramento da fase de julgamento e habilitação.

29.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário por parte do(a) pregoeiro(a).

29.3. Todas as referências de tempo previstas neste Edital, no aviso de licitação e durante a sessão pública observarão rigorosamente o horário de Brasília – DF.

29.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o(a) Pregoeiro(a) poderá sanar erros ou falhas formais que não alterem a substância das propostas, dos documentos e de sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia.
29.5. A homologação do resultado desta licitação não gerará direito subjetivo à contratação, configurando apenas expectativa de direito para o licitante adjudicatário.
29.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança jurídica da contratação.
29.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas, não sendo a Administração, em nenhum caso, responsável por esses gastos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
29.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Os prazos só se iniciam e vencem em dias de expediente regular no Fundo Municipal de Educação de Silvanópolis - TO.
29.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
29.10. Em caso de divergência técnica ou interpretativa entre as disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo administrativo, prevalecerão sempre as regras contidas neste instrumento principal (Edital).
29.11. O referido Edital de licitação estará disponível para consulta e retirada de cópias nos sites oficiais: .br e www.silvanopolis.to.gov.br.
29.12. Alternativamente, o Edital poderá ser consultado ou obtido na sede da Sala da Comissão de Licitação da Prefeitura Municipal de Silvanópolis, Estado do Tocantins, Avenida Tocantins, Nº 10 – Setor Aeroporto, CEP: 77.580-000, nos dias úteis, de segunda a sexta-feira, nos horários das 08h00min às 12h00min e das 14h00min às 18h00min.

30. DO FORO

30.1 Fica eleito o Foro da Comarca de Porto Nacional - TO, por mais privilegiado que outro seja, para ser dirimidas eventuais dúvidas decorrentes desta Licitação, não resolvidas na esfera Administrativa.

Silvanópolis- TO, aos 16 dias de julho de 2026.

EDIANE GONCALVES REIS DE CARVALHO
Fundo Municipal de Educação

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
Solicitação de Compras de Bens e Serviços
(Lei Federal n° 14.133/21)

Processo Administrativo n° 1459/2026
Demandante: Fundo Municipal de Educação de Silvanópolis - TO.
Responsável pela Demanda: Ediane Gonçalves Reis Carvalho

1. DO OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DE CONTRATAÇÃO

1.1 O presente Termo de Referência temo como finalidade promover a **FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DA MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE ENSINO, SOB RESPONSABILIDADE E INTERESSE DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SILVANÓPOLIS – TO,** de acordo com as especificações, quantidades e informações constantes neste instrumento.

1.2. A referida aquisição visa atender às demandas nutricionais e às necessidades das unidades escolares vinculadas ao Fundo Municipal de Educação de Silvanópolis – TO, garantindo a oferta regular da merenda escolar conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e os termos do Instrumento Convocatório.

1.3. A presente aquisição e o respectivo certame obedecem aos princípios da eficiência, da economicidade e ao critério da proposta mais vantajosa, sendo realizados sob a modalidade de Menor Preço por Item, adjudicando-se o objeto à(s) licitante(s) que oferecer(em) o menor valor unitário para cada gênero alimentício solicitado

1.4. O prazo de vigência da futura contratação, será de **12 (doze) meses**, contados a partir da assinatura Ata de Registro de Preços/contrato, ou até o esgotamento dos quantitativos registrados, prevalecendo o que ocorrer primeiro, conforme a conveniência administrativa e o cronograma letivo municipal.

1.5 A vigência da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, em estrita observância ao art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.6 O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura.

1.6.2. Por se tratar de fornecimento contínuo essencial à alimentação escolar, este contrato poderá ser prorrogado sucessivamente por até 10 (dez) anos, com fundamento no art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

1.6.3. A celebração do termo aditivo de prorrogação de prazo importará, de forma expressa, no restabelecimento e renovação integral do saldo quantitativo e do valor global estimado para o novo período de vigência, aplicando-se, se for o caso, o índice de reajuste previsto neste instrumento para a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro.

1.6.4. Para a prorrogação de que trata esta cláusula, caberá à Administração demonstrar a vantajosidade econômica da continuidade do contrato em relação aos preços de mercado, além de assegurar a existência de prévia dotação orçamentária.

2. DO FUNDAMENTO LEGAL

2.1. O presente Termo de Referência fundamenta-se estritamente na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, em especial no seu **art. 82 (Sistema de Registro de Preços)**, e suas alterações posteriores, bem como nos regulamentos vigentes que disciplinam o procedimento de licitação na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica.

2.2. Os procedimentos e eventuais casos omissos serão regidos pela legislação aplicável, destacando-se a Lei Complementar nº 123/2006 (Estatuto da Micro e Pequena Empresa) e suas atualizações, o Decreto Federal nº 8.538/2015, e as normativas do Tribunal de Contas do Estado do Tocantins (TCE/TO), em especial as resoluções que disciplinam a fiscalização de certames e o envio de dados via sistema SICAP.

2.3. A licitação adotará o critério de julgamento de MENOR PREÇO POR ITEM, em conformidade com o Art. 33 e Art. 34 da Lei Federal nº 14.133/2021, visando assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para o Fundo Municipal de Educação de Silvanópolis - TO.

2.4. Os bens acima elencados são classificados como comuns, nos termos do inciso XLI do Art. 6º da Lei nº 14.133/2021, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado e normas técnicas de identidade e qualidade alimentar.

3. DA JUSTIFICATIVA/MOTIVAÇÃO

3.1. A presente contratação fundamenta-se na necessidade do Fundo Municipal de Educação de Silvanópolis - TO em garantir as condições materiais e nutricionais necessárias para o pleno acesso, permanência e desenvolvimento dos alunos da rede municipal de ensino (abrangendo a primeira infância, educação infantil e ensino fundamental), em estrita observância ao direito constitucional à educação e às diretrizes da Lei nº 14.133/2021.
3.2. A aquisição de gêneros alimentícios destina-se a assegurar o estrito cumprimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), fornecendo refeições saudáveis, equilibradas e adequadas às necessidades nutricionais dos estudantes durante o período letivo, o que interfere diretamente no rendimento escolar e no desenvolvimento cognitivo dos alunos.
3.3. Justificativa para a utilização do Sistema de Registro de Preços (SRP): A opção pela modelagem de Registro de Preços ampara-se no art. 82, incisos I e II, da Lei nº 14.133/2021, tendo em vista que os gêneros alimentícios demandam contratações frequentes e entregas parceladas ao longo do ano, em consonância com o calendário letivo.
3.4. O SRP apresenta-se como a modelagem mais vantajosa e eficiente para o interesse público, pois desobriga o Fundo Municipal de Educação de realizar a compra imediata e em lote único de toda a demanda estimada, reduzindo riscos de perdas de alimentos perecíveis por decurso de prazo de validade (*shelf-life*) e evitando despesas com armazenamento em larga escala, ao mesmo tempo em que preserva o fluxo de caixa municipal através de aquisições sob demanda.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS
(Art. 18, § 1º, Inciso IV c/c Art. 6º, Inciso XXIII, alínea "b" da Lei nº 14.133/2021)
4.1. A definição dos quantitativos para a presente contratação foi estabelecida com base no levantamento técnico de necessidades consolidado no Documento de Formalização da Demanda (DFD) e ratificado no Estudo Técnico Preliminar (ETP). Para o dimensionamento preciso, foram considerados os seguintes parâmetros:

- O histórico real de consumo dos exercícios anteriores;
- A projeção atualizada do número de alunos matriculados na rede municipal de ensino para o ano letivo corrente;
- O estrito cumprimento das diretrizes nutricionais e cardápios preconizados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

4.2. A memória de cálculo que fundamenta o volume a ser contratado baseia-se na fórmula matemática que multiplica o consumo médio *per capita* por aluno/dia pelo número total de alunos matriculados, estendendo-se pelos dias de efetivo calendário letivo previstos para o período de atendimento.

Nota de controle: Essa metodologia assegura que o registro seja pautado em dados objetivos, estabelecendo os limites máximos a serem registrados na Ata e mitigando riscos de superdimensionamento, sem prejuízo de que as aquisições reais ocorram estritamente sob demanda.

4.3. Abaixo, consolidamos o quantitativo total a ser adquirido:

ITEM	QUANT	UND	DESCRIÇÃO
1.	200	KG	**AÇAFRÃO-DA-TERRA EM PÓ, EMBALAGEM DE 500G:** OBTIDO DE RIZOMAS SECOS E MOÍDOS, APRESENTADO EM FORMA DE PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COM COLORAÇÃO AMARELA-ALARANJADA CARACTERÍSTICA E AROMA PRÓPRIO, SEM APRESENTAR SINAIS DE MOFO, SUJIDADES OU ODORES ESTRANHOS. DEVE SER CONSTITUÍDO INTEGRALMENTE PELO RIZOMA MOÍDO, SENDO TERMINANTEMENTE PROIBIDA A ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES, AMIDOS, FARINÁCEOS OU QUALQUER OUTRA SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO NATURAL. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, DETRITOS VEGETAIS, PARASITAS, LARVAS OU FRAGMENTOS DE INSETOS. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500G, COMPOSTA POR POLIETILENO RESISTENTE, TRANSPARENTE OU METALIZADA, HERMETICAMENTE VEDADA E ATÓXICA, GARANTINDO A PROTEÇÃO E INTEGRIDADE DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO NOME DO PRODUTO, MARCA, DADOS DO FABRICANTE/DISTRIBUIDOR, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA E ESTAR EM CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 716/2022. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ.

2.	3.500	UN	**AÇÚCAR CRISTAL, EMBALAGEM DE 2KG** AÇÚCAR CRISTAL OBTIDO A PARTIR DO CALDO DE CANA-DE-AÇÚCAR, ATRAVÉS DE PROCESSOS DE PURIFICAÇÃO, EVAPORAÇÃO, CRISTALIZAÇÃO E CENTRIFUGAÇÃO. O PRODUTO DEVE SE APRESENTAR EM CRISTAIS BRANCOS, SÓLIDOS, DE TAMANHO UNIFORME, COM ODOR E SABOR DOCE CARACTERÍSTICOS, SEM APRESENTAR UMIDADE EXCESSIVA, GRUMOS (EMPEDRAMENTO) OU ODORES ESTRANHOS. ISENTO DE SUJIDADES, DETRITOS VEGETAIS, PEDRAS, METAIS, AREIA, PARASITAS, LARVAS OU QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA. DEVE APRESENTAR BAIXO ÍNDICE DE COR. NÃO DEVE CONTER ADITIVOS PROIBIDOS OU SUBSTÂNCIAS QUE ALTEREM SUA COMPOSIÇÃO ORIGINAL. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 2KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE E RESISTENTE, HERMETICAMENTE VEDADA E ATÓXICA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, MARCA, DADOS DO FABRICANTE/DISTRIBUIDOR, PESO LÍQUIDO, LOTE, ADVERTÊNCIA SOBRE ALÉRGENOS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA E ESTAR EM CONFORMIDADE COM O PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PELA ANVISA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E AREJADO, SOBRE ESTRADOS, AFASTADO DE PAREDES E DE PRODUTOS QUE POSSAM EXALAR ODORES.
3.	500	KG	**AMIDO DE MILHO, EMBALAGEM DE 1KG** AMIDO DE MILHO, OBTIDO ATRAVÉS DO PROCESSO TECNOLÓGICO DE MOAGEM ÚMIDA DO GRÃO DE MILHO, RESULTANDO EM UM PÓ FINO, IMPALPÁVEL, DE COR BRANCA CARACTERÍSTICA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE HOMOGÊNEO, SECO, COM ODOR E SABOR PRÓPRIOS, SENDO TOTALMENTE ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, MOFO OU RANÇO. DEVE POSSUIR PUREZA ABSOLUTA, SEM A ADIÇÃO DE FARINHAS, AÇÚCARES, CONSERVANTES OU OUTROS ADITIVOS NÃO PERMITIDOS. É RIGOROSAMENTE PROIBIDA A PRESENÇA DE

			SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU DETRITOS DE QUALQUER NATUREZA. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG, EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE OU PAPEL MULTIFOLHADO (COM BARREIRA INTERNA), HERMETICAMENTE VEDADA E ATÓXICA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E AGENTES EXTERNOS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), APRESENTANDO DE FORMA CLARA: NOME DO PRODUTO, MARCA, DADOS DO FABRICANTE/DISTRIBUIDOR, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA SOBRE ALÉRGENOS, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E AREJADO, RESPEITANDO AS NORMAS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.
4.	4.000	PC	**ARROZ BRANCO TIPO 1** ARROZ BENEFICIADO, POLIDO, AGULHINHA, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS SÃOS E LIMPOS, APRESENTANDO-SE SECOS, POLIDOS E COM ASPECTO VÍTREO. DEVE ESTAR DE ACORDO COM OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 06/2009 DO MAPA, APRESENTANDO, NO MÁXIMO, OS SEGUINTES LIMITES DE TOLERÂNCIA: 5% DE GRÃOS QUEBRADOS E QUIRERA, 0,10% DE MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS, E ESTAR ISENTO DE GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS, MANCHADOS OU PICADOS ACIMA DOS LIMITES DA CLASSE. O PRODUTO DEVE POSSUIR SABOR E ODOR PRÓPRIOS, ESTAR LIVRE DE UMIDADE EXCESSIVA, INSETOS VIVOS OU MORTOS, LARVAS, SUJIDADES E RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, COM PESO LÍQUIDO DE 5KG. A ROTULAGEM DEVE ATENDER À RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020 DA ANVISA E ÀS NORMAS DO MAPA, CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, CLASSIFICAÇÃO (TIPO 1), MARCA,

			PESO LÍQUIDO, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM CONDIÇÕES DE HIGIENE, EM VEÍCULOS LIMPOS E SECOS, PROTEGIDOS DE UMIDADE E CONTAMINANTES.
5.	200	UN	**AVEIA EM FLOCOS FINOS, EMBALAGEM DE 150G** O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DE GRÃOS DE AVEIA, LIMPOS, SÃOS, DESPOJADOS DO PERICARPO E SUBMETIDOS A PROCESSO DE PRENSAGEM E MOAGEM ADEQUADA PARA A OBTENÇÃO DE FLOCOS FINOS. DEVE SER UM PRODUTO INTEGRAL, PRESERVANDO SUAS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS NATURAIS, COM ALTO TEOR DE FIBRAS. DEVE APRESENTAR COR BRANCA ACINZENTADA A AMARELADA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, COM TOTAL AUSÊNCIA DE MOFO, SUJIDADES, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CONSERVANTES OU CORANTES. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE OU PAPEL GRAU ALIMENTÍCIO DEVIDAMENTE VEDADO, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINANTES, COM PESO LÍQUIDO DE 150G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS RESOLUÇÕES RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020 DA ANVISA, INCLUINDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, TABELA NUTRICIONAL COMPLETA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAIS SECOS E AREJADOS, PRESERVANDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO.
6.	50	UN	**AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM, EMBALAGEM DE 500G** AZEITE DE OLIVA EXTRAÍDO EXCLUSIVAMENTE POR PROCESSOS MECÂNICOS OU OUTROS MEIOS FÍSICOS, SOB CONDIÇÕES TÉRMICAS QUE NÃO PRODUZAM ALTERAÇÃO DO AZEITE. O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA EXTRAÇÃO (PRENSAGEM A

			FRIO), APRESENTANDO ASPECTO LÍMPIDO, COR VARIANDO ENTRE O AMARELO-CLARO E O AMARELO-ESVERDEADO. O SABOR E ODOR DEVEM SER PRÓPRIOS, FRUTADOS, ISENTOS DE ODORES E SABORES ESTRANHOS OU RANÇO. A ACIDEZ LIVRE EXPRESSA EM ÁCIDO OLEICO DEVE SER DE, NO MÁXIMO, 0,8%, ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE PARA A CATEGORIA EXTRAVIRGEM. É TERMINANTEMENTE PROIBIDA A MISTURA COM OUTROS ÓLEOS VEGETAIS, SOLVENTES OU QUALQUER ADITIVO QUÍMICO. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE SUJIDADES E IMPUREZAS. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500ML, PREFERENCIALMENTE EM VIDRO ESCURO OU MATERIAL METÁLICO REVESTIDO (LATA), HERMETICAMENTE VEDADA E ATÓXICA, VISANDO PROTEGER O PRODUTO DA INCIDÊNCIA DE LUZ E OXIDAÇÃO. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020) E DO MAPA, CONTENDO: NOME DO PRODUTO, MARCA, PAÍS DE ORIGEM, DADOS DO FABRICANTE/IMPORTADOR, ÍNDICE DE ACIDEZ, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO CONTRA CALOR EXCESSIVO E LUMINOSIDADE, EM CONFORMIDADE A LEGISLAÇÃO VIGENTE.
7.	200	UN	**AZEITONA VERDE COM CAROÇO, EMBALAGEM DE 500G (PESO DRENADO)** FRUTOS DA OLIVEIRA COLHIDOS DURANTE O CICLO DE MATURAÇÃO, ANTES DE COMPLETAREM O AMADURECIMENTO, SUBMETIDOS A TRATAMENTO ADEQUADO PARA ELIMINAR O SABOR AMARGO E PRESERVADOS MEDIANTE FERMENTAÇÃO NATURAL EM SALMOURA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COM FRUTOS INTEIROS, DE TAMANHO UNIFORME, TEXTURA FIRME (NÃO AMOLECIDA), COR VERDE PALHA A VERDE AMARELADO. O ODOR E SABOR DEVEM SER PRÓPRIOS, CARACTERÍSTICOS E LIVRES DE ALTERAÇÕES FERMENTATIVAS ANORMAIS. A SALMOURA DEVE ESTAR LÍMPIDA, SEM PRESENÇA DE NATAS OU DEPÓSITOS ANORMAIS. É TERMINANTEMENTE PROIBIDA A PRESENÇA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU FRAGMENTOS DE INSETOS.

			O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA (POTE DE VIDRO, SACO PLÁSTICO RESISTENTE OU BALDE PLÁSTICO ATÓXICO) DE 500G DE PESO DRENADO, HERMETICAMENTE VEDADA E RESISTENTE. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: NOME DO PRODUTO, MARCA, DADOS DO FABRICANTE/DISTRIBUIDOR, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO E PESO DRENADO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM E DO ALIMENTO, EM TOTAL CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.
8.	200	UN	**AZEITONA VERDE SEM CAROÇO, EMBALAGEM DE 150G (PESO DRENADO)** FRUTOS DA OLIVEIRA (OLEA EUROPAEA L.) COLHIDOS DURANTE O CICLO DE MATURAÇÃO, PROCESSADOS PARA A RETIRADA MECÂNICA DO CAROÇO E PRESERVADOS EM SALMOURA ATRAVÉS DE FERMENTAÇÃO NATURAL. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COM FRUTOS INTEIROS (DESCAROÇADOS), DE TAMANHO UNIFORME, TEXTURA FIRME E COR VERDE PALHA A VERDE AMARELADO CARACTERÍSTICA. O ODOR E SABOR DEVEM SER PRÓPRIOS, ISENTOS DE ALTERAÇÕES FERMENTATIVAS, RANÇO OU SABORES ESTRANHOS. A SALMOURA DEVE ESTAR LÍMPIDA. É ESTRITAMENTE PROIBIDA A PRESENÇA DE FRAGMENTOS DE CAROÇOS, SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 150G DE PESO DRENADO, EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE OU VIDRO, HERMETICAMENTE VEDADO E ATÓXICO. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, DADOS DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO E PESO DRENADO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA.

			O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM E DO ALIMENTO, EM TOTAL CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.
9.	500	PC	**BATATA PALHA, EMBALAGEM DE 500G** O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE BATATAS FRESCAS, SÃS, LIMPAS, FATIADAS EM CORTES FINOS E UNIFORMES, FRITAS EM ÓLEO VEGETAL DE PRIMEIRA QUALIDADE. DEVE APRESENTAR COR AMARELO UNIFORME, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, TEXTURA CROCANTE, COM AUSÊNCIA DE SABOR RESIDUAL DE ÓLEO, CHEIRO DE RANÇO, EXCESSO DE GORDURA OU PARTES QUEIMADAS. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU FRAGMENTOS ESTRANHOS À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÁ PERMITIDA A UTILIZAÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS OU CONSERVANTES PROIBIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL LAMINADO OU PLÁSTICO RESISTENTE, METALIZADA INTERNAMENTE PARA GARANTIR BARREIRA CONTRA LUZ E UMIDADE, ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO DE FORMA LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, TABELA NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTES QUE EVITEM O ESMAGAMENTO DO PRODUTO E A EXPOSIÇÃO AO CALOR EXCESSIVO.
10.	2.000	PC	**BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, EMBALAGEM DE 350G** BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 350G. O PRODUTO DEVE SER ELABORADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO DE MILHO (MAISENA), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL (ISENTA DE GORDURA TRANS) E AGENTES DE FERMENTAÇÃO. DEVE APRESENTAR COR LEVEMENTE DOURADA E UNIFORME, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, TEXTURA CROCANTE E

			MASSA HOMOGÊNEA, COM TOTAL AUSÊNCIA DE MOFO, SUJIDADES, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUAISQUER DETRITOS MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPICOS. NÃO SERÁ PERMITIDA A PRESENÇA DE CORANTES ARTIFICIAIS OU AROMATIZANTES QUE NÃO ESTEJAM EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO (POLIPROPILENO OU SIMILAR), ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA E RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 350G. A ROTULAGEM DEVE SEGUIR ESTRITAMENTE AS RESOLUÇÕES RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020, EXIBINDO DE FORMA CLARA: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ALERTA PARA ALÉRGENOS, TABELA NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DEVE SER DE 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE DEVE SER EFETUADO EM EMBALAGENS SECUNDÁRIAS APROPRIADAS QUE GARANTAM A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E EVITEM A QUEBRA DOS BISCOITOS, RESPEITANDO AS NORMAS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES.
11.	1.000	UN	**BISCOITO DOCE INTEGRAL TIPO MAISENA, EMBALAGEM DE 350G** BISCOITO DOCE, INTEGRAL, TIPO MAISENA. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO OBRIGATORIAMENTE POR FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL (ISENTA DE GORDURA TRANS) E AGENTES DE FERMENTAÇÃO. DEVE APRESENTAR TEXTURA CROCANTE, COR MARROM-CLARO CARACTERÍSTICA DE PRODUTOS INTEGRAIS E SABOR PRÓPRIO. O ODOR E SABOR DEVEM SER CARACTERÍSTICOS, SENDO TOTALMENTE ISENTO DE ODORES E SABORES ESTRANHOS, RANÇO OU SINAIS DE MOFO. É TERMINANTEMENTE PROIBIDA A PRESENÇA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU FRAGMENTOS DE INSETOS. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 350G, EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE E ATÓXICO, HERMETICAMENTE VEDADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO E A CROCÂNCIA.

			A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA SOBRE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM EMBALAGENS SECUNDÁRIAS APROPRIADAS QUE GARANTAM A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E EVITEM A QUEBRA EXCESSIVA DOS BISCOITOS.
12.	2.000	UN	**BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, EMBALAGEM DE 800G** BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA (SABOR COCO). O PRODUTO DEVE SER OBTIDO ATRAVÉS DO COZIMENTO DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL (ISENTA DE GORDURA TRANS), SAL E AGENTES DE FERMENTAÇÃO, PODENDO CONTER LEITE E DERIVADOS DE ACORDO COM O SABOR. DEVE APRESENTAR TEXTURA CROCANTE, FORMATO CIRCULAR CARACTERÍSTICO E COR UNIFORME DE ACORDO COM O SABOR. O ODOR E SABOR DEVEM SER PRÓPRIOS, SENDO TOTALMENTE ISENTO DE ODORES E SABORES ESTRANHOS, RANÇO OU SINAIS DE MOFO. É TERMINANTEMENTE PROIBIDA A PRESENÇA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU FRAGMENTOS DE INSETOS. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 800G, EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE E ATÓXICO (POLIPROPILENO OU LAMINADO), HERMETICAMENTE VEDADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE E A CROCÂNCIA DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE ATENDER INTEGRALMENTE ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO DE FORMA CLARA: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO E SABOR, MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/DISTRIBUIDOR, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA SOBRE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA.

			O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM EMBALAGENS SECUNDÁRIAS QUE GARANTAM A INTEGRIDADE FÍSICA DOS BISCOITOS E A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE.
13.	2.000	UN	**BISCOITO TIPO CREAM CRACKER, EMBALAGEM DE 350G** BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 350G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL (ISENTA DE GORDURA TRANS), SAL E AGENTES DE FERMENTAÇÃO, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. O ALIMENTO DEVE APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM TEXTURA CROCANTE E AUSÊNCIA DE MOFO, SUJIDADES, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO PERMITIDOS CORANTES ARTIFICIAIS OU AROMATIZANTES SINTÉTICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER PLÁSTICA, HERMETICAMENTE FECHADA, RESISTENTE E ATÓXICA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO, COM PESO LÍQUIDO DE 350G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS VIGENTES (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020 DA ANVISA), CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA SOBRE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLETA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER DE, NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE SUPORTE O EMPILHAMENTO E PRESERVE A INTEGRIDADE FÍSICA DOS BISCOITOS, EM CONFORMIDADE COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.
14.	1.000	UN	**BISCOITO INTEGRAL TIPO CREAM CRACKER, EMBALAGEM DE 365G** BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 350G. O PRODUTO DEVE SER ELABORADO COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE,

			COMPOSTO OBRIGATORIAMENTE POR FARINHA DE TRIGO INTEGRAL E/OU FARELO DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL (ISENTA DE GORDURA TRANS), SAL E AGENTES DE FERMENTAÇÃO. DEVE APRESENTAR ALTO TEOR DE FIBRAS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DE PRODUTOS INTEGRAIS, SABOR E AROMA PRÓPRIOS, TEXTURA CROCANTE E MASSA UNIFORME, COM TOTAL AUSÊNCIA DE MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. NÃO SERÁ PERMITIDA A UTILIZAÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS OU AROMATIZANTES SINTÉTICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E AGENTES EXTERNOS. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INCLUINDO A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM EMBALAGENS SECUNDÁRIAS ADEQUADAS QUE PRESERVEM A INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO, EM CONFORMIDADE COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.
15.	200	UN	**CACAU 100%, EMBALAGEM 150G** CACAU EM PÓ, 100% PURO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 150G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE ATRAVÉS DO PROCESSAMENTO (MOAGEM) DE SEMENTES DE CACAU LIMPAS, DESCASCADAS E DESENGORDURADAS, SEM A MISTURA DE OUTROS INGREDIENTES, AMIDOS OU ESPESSANTES. DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COM COLORAÇÃO CASTANHO-ESCURA CARACTERÍSTICA, SABOR AMARGO PRÓPRIO E AROMA ACENTUADO DE CACAU, ISENTO DE SABOR DE QUEIMADO, RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. DEVE HAVER TOTAL AUSÊNCIA DE MOFO, SUJIDADES, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO À SUA COMPOSIÇÃO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO LAMINADO OU LATA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA,

			COM BARREIRA CONTRA LUZ E UMIDADE PARA PRESERVAR AS PROPRIEDADES ANTIOXIDANTES E ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO, COM PESO LÍQUIDO DE 150G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INFORMANDO CLARAMENTE: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, TABELA NUTRICIONAL DETALHADA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL FRESCO E SECO, EM TOTAL CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DE SEGURANÇA ALIMENTAR.
16.	400	PC	**CAFÉ TORRADO E MUÍDO, TIPO TRADICIONAL, EMBALAGEM DE 250G** CAFÉ TORRADO E MOÍDO, DE TIPO TRADICIONAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 250G. O PRODUTO DEVE SER CONSTITUÍDO EXCLUSIVAMENTE POR GRÃOS DE CAFÉ, SÃOS, LIMPOS, SUBMETIDOS A PROCESSO DE TORRAÇÃO E MOAGEM ADEQUADOS. DEVE APRESENTAR PONTO DE TORRA MÉDIO, MOAGEM FINA A MÉDIA, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS E PRESERVADOS. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE MOFO, SUJIDADES, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E, OBRIGATORIAMENTE, LIVRE DE MISTURAS COM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS (COMO CASCAS, GRAVETOS, MILHO, CEVADA OU OUTROS CEREAIS). DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 08/2003 E POSSUIR SELO DE PUREZA (ABIC). A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL LAMINADO OU PLÁSTICO DE ALTA BARREIRA, PREFERENCIALMENTE EMBALADA A VÁCUO OU COM FECHAMENTO HERMÉTICO QUE IMPEÇA A ENTRADA DE OXIGÊNIO E A PERDA DE AROMA, COM PESO LÍQUIDO DE 250G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA.

			O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO, FRESCO E LONGE DE PRODUTOS COM ODORES FORTES, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DE SEGURANÇA ALIMENTAR.
17.	20	KG	**CAMOMILA** CAMOMILA, FLORES SECAS PARA INFUSÃO (CHÁ), ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM DE 1KG. O PRODUTO DEVE SER CONSTITUÍDO EXCLUSIVAMENTE PELOS CAPÍTULOS FLORAIS DESIDRATADOS, DEVENDO APRESENTAR-SE ÍNTEGROS, LIMPOS E SÃOS. DEVE POSSUIR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA (MIOLO AMARELO E PÉTALAS BRANCAS A AMARELADAS APÓS SECAGEM), AROMA INTENSO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, MOFO OU RANÇO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E NÃO DEVE CONTER MISTURAS DE OUTRAS PLANTAS, CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. A PROPORÇÃO DE PEDÚNCULOS (CABINHOS) E FOLHAS DEVE SER MÍNIMA, RESPEITANDO OS PADRÕES DE PUREZA DA FARMACOPEIA BRASILEIRA OU NORMAS DA ANVISA PARA PRODUTOS VEGETAIS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO OU PAPEL GRAU ALIMENTÍCIO, HERMETICAMENTE FECHADA OU DEVIDAMENTE SELADA, PROTEGENDO O CONTEÚDO CONTRA UMIDADE E PERDA DE VOLÁTEIS, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: NOME COMUM E CIENTÍFICO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ.
18.	100	UN	**CANELA EM PÓ, EMBALAGEM DE 100G** CANELA EM PÓ, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 100G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DA MOAGEM DA CASCA SECA DA PLANTA, APRESENTANDO-SE NA FORMA DE PÓ FINO, HOMOGÊNEO E DE COLORAÇÃO MARROM-AVERMELHADA CARACTERÍSTICA. DEVE POSSUIR AROMA FORTE, PENETRANTE

			E SABOR DOCE-PICANTE PRÓPRIO, SENDO PROIBIDA A ADIÇÃO DE FARINHAS, AMIDOS, AÇÚCARES, CORANTES ARTIFICIAIS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO NATURAL. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE MOFO, SUJIDADES, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E SINAIS DE UMIDADE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE OU LAMINADO, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DOS ÓLEOS ESSENCIAIS E PROTEÇÃO CONTRA A LUZ E UMIDADE, COM PESO LÍQUIDO DE 100G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO DE FORMA CLARA: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DE SEGURANÇA ALIMENTAR.
19.	400	UN	**CHOCOLATE EM PÓ 70%, EMBALAGEM DE 200G** CHOCOLATE EM PÓ, COM CONCENTRAÇÃO MÍNIMA DE 70% DE SÓLIDOS DE CACAU, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 200G. O PRODUTO DEVE SER COMPOSTO POR UMA MISTURA DE CACAU EM PÓ E AÇÚCAR, SEM A ADIÇÃO DE GORDURAS VEGETAIS HIDROGENADAS, AMIDOS OU ESPESSANTES. DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COM COLORAÇÃO CASTANHO-ESCURA ACENTUADA, SABOR INTENSO DE CACAU (PREDOMINANTEMENTE AMARGO COM LEVE TOQUE ADOCICADO) E AROMA PRÓPRIO, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, RANÇO OU SABOR DE QUEIMADO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL LAMINADO, PLÁSTICO RESISTENTE OU LATA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA, GARANTINDO BARREIRA CONTRA LUZ E UMIDADE PARA PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, COM PESO LÍQUIDO DE 200G.

			A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INFORMANDO OBRIGATORIAMENTE: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, PERCENTUAL DE CACAU, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, TABELA NUTRICIONAL COMPLETA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E FRESCO, PROTEGENDO O PRODUTO DE VARIAÇÕES TÉRMICAS BRUSCAS, CONFORME AS DIRETRIZES DA ANVISA.
20.	100	PC	**COCO RALADO, EMBALAGEM DE 1KG** COCO RALADO DESIDRATADO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1KG. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DA POLPA DE FRUTOS SÃOS DE COCO, DEVIDAMENTE SELECIONADOS, LAVADOS, RALADOS E DESIDRATADOS. DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PARTÍCULAS FINAS OU MÉDIAS, DE COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE COCO FRESCO, ISENTO DE RANÇO, AZEDUME OU SABORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE SER PURO, NÃO SENDO PERMITIDA A ADIÇÃO DE AÇÚCARES, AMIDOS, FARINHAS OU CORANTES. PODE CONTER APENAS CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, CASCAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO À SUA COMPOSIÇÃO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE (POLIETILENO) OU LAMINADO, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E OXIDAÇÃO, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ, CONFORME AS DIRETRIZES DA ANVISA.

21.	400	UN	**COLORAU, EMBALAGEM DE 100G** COLORAU (COLORÍFICO) EM PÓ, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 100G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE SEMENTES DE URUCUM MOÍDAS, ADICIONADAS DE VEÍCULO COMESTÍVEL (FUBÁ OU FARINHA DE MILHO) E ÓLEO VEGETAL. DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO VERMELHA INTENSA E UNIFORME. O SABOR E O ODOR DEVEM SER CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO, MOFO OU SABORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE SER PURO, SENDO PROIBIDA A ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES OU QUALQUER OUTRA SUBSTÂNCIA QUE MASCARE A QUALIDADE DO PIGMENTO NATURAL. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E SINAIS DE UMIDADE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE OU LAMINADO, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA A LUZ E A UMIDADE PARA EVITAR A OXIDAÇÃO E O DESBOTAMENTO DO PIGMENTO, COM PESO LÍQUIDO DE 100G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO DE FORMA LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, TABELA NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.
22.	1.000	UN	**CREME DE LEITE, EMBALAGEM DE 200G** CREME DE LEITE LEVE, SUBMETIDO A PROCESSO DE ESTERILIZAÇÃO PELO SISTEMA UHT, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 200G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DO CREME DE LEITE FRESCO, APRESENTANDO TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 17% E MÁXIMO DE 19% (OU CONFORME CLASSIFICAÇÃO DE CREME DE LEITE LEVE). DEVE APRESENTAR ASPECTO HOMOGÊNEO, COR BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA, SABOR SUAVE CARACTERÍSTICO E ODOR PRÓPRIO, ISENTO DE SABORES ESTRANHOS, RANÇO OU ACIDIFICAÇÃO. O

			PRODUTO PODE CONTER ESTABILIZANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (CONFORME RDC Nº 715/2022). DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE COMPROMETA A SEGURANÇA ALIMENTAR. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO CARTONADA OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADA, COMPOSTA POR MÚLTIPLAS CAMADAS QUE GARANTAM BARREIRA TOTAL CONTRA LUZ, OXIGÊNIO E MICRORGANISMOS, COM PESO LÍQUIDO DE 200G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER PLENAMENTE ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA PARA ALÉRGENOS, TEOR DE GORDURA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E FRESCO, DISPENSANDO REFRIGERAÇÃO ENQUANTO A EMBALAGEM ESTIVER FECHADA, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.
23.	20	KG	**ERVA DOCE** ERVA-DOCE, SEMENTES SECAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1KG. O PRODUTO DEVE SER CONSTITUÍDO EXCLUSIVAMENTE POR FRUTOS MADUROS E DESIDRATADOS, DEVENDO APRESENTAR-SE LIMPOS, SÃOS E SELECIONADOS. DEVE POSSUIR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA (VERDE-ACINZENTADA A CASTANHA), AROMA INTENSO, PENETRANTE E SABOR ADOCICADO PRÓPRIO, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, MOFO OU RANÇO. O PRODUTO DEVE SER 100% PURO, SENDO PROIBIDA A MISTURA COM OUTRAS ESPÉCIES VEGETAIS, ADIÇÃO DE CORANTES, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PEDRAS, GRAVETOS, PARASITAS, LARVAS OU FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO TRANSPARENTE OU LAMINADO, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E A PRESERVAÇÃO DOS ÓLEOS ESSENCIAIS VOLÁTEIS, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG.

			A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: NOME COMUM E CIENTÍFICO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ, ATENDENDO ÀS DIRETRIZES DE SEGURANÇA ALIMENTAR.
24.	3.500	UN	**EXTRATO DE TOMATE, EMBALAGEM DE 1KG** EXTRATO DE TOMATE, OBTIDO A PARTIR DA POLPA DE TOMATES MADUROS, SÃOS E LIMPOS, CONCENTRADO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COR VERMELHA CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR PRÓPRIOS, COM CONSISTÊNCIA PASTOSA E HOMOGÊNEA. DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 18% DE SÓLIDOS SOLÚVEIS TOTAIS (PURO TOMATE). NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES, AMIDOS, ESPESSANTES OU QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE MASCARE A QUALIDADE DO PRODUTO. É PERMITIDA A ADIÇÃO DE SAL E AÇÚCAR EM LIMITES ESTRITOS CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº 715/2022). DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, FRAGMENTOS DE PELE OU SEMENTES EM EXCESSO, LARVAS, MOFO OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE LATA COM REVESTIMENTO INTERNO ATÓXICO OU EMBALAGEM LAMINADA, HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A ESTERILIDADE COMERCIAL DO PRODUTO, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E FRESCO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.
25.	2.500	UN	**FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, EMBALAGEM DE 1KG**

			FARINHA DE TRIGO, TIPO 1, SEM FERMENTO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1KG. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS, LIMPOS E ISENTOS DE IMPUREZAS. DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COR BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA, COM ODOR E SABOR PRÓPRIOS E AGRADÁVEIS, ISENTA DE RANÇO, ODORES DE MOFO OU SABORES ESTRANHOS. OBRIGATORIAMENTE ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº 604/2022). O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS, PARASITAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. A UMIDADE MÁXIMA DEVE RESPEITAR O LIMITE DE 15%. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE PAPEL RESISTENTE (MULTIFOLHADO) OU MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO, VENTILADO E SOBRE ESTRADOS, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.
26.	1.000	PC	**FÉCULA DE MANDIOCA, EMBALAGEM DE 1KG** FÉCULA DE MANDIOCA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1KG. O PRODUTO DEVE SER EXTRAÍDO EXCLUSIVAMENTE DAS RAÍZES DE MANDIOCA, ATRAVÉS DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS DE LAVAGEM, TRITURAÇÃO, CENTRIFUGAÇÃO E SECAGEM. DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PÓ FINÍSSIMO, DE COR BRANCA CARACTERÍSTICA, SEM GRUMOS QUE NÃO SE DESFAÇAM SOB LEVE PRESSÃO, E COM ODOR E SABOR NEUTROS, ISENTOS DE RANÇO, ODORES DE MOFO OU SABORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE SER 100% PURO, SENDO VEDADA A ADIÇÃO DE CORANTES, CONSERVANTES, AMIDOS DE OUTROS VEGETAIS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES,

			PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E SINAIS DE UMIDADE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE PAPEL RESISTENTE OU MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO (POLIETILENO), HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, TABELA NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E AREJADO, SOBRE ESTRADOS, EM TOTAL CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.
27.	3.500	PC	**FEIJÃO CARIOCA, TIPO 01, EMBALAGEM DE 1KG** FEIJÃO COMUM, GRUPO I, CLASSE CORES, TIPO 1 (CARIOCA), ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1KG. O PRODUTO DEVE SER CONSTITUÍDO POR GRÃOS DE ORIGEM VEGETAL, SÃOS, LIMPOS, SECOS E DE COLHEITA RECENTE (SAFRA NOVA). DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA (BEGE COM ESTRIAS MARRONS), TAMANHO E FORMATO UNIFORMES. O PRODUTO DEVE ATENDER AOS LIMITES DE TOLERÂNCIA ESTABELECIDOS PELA INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 07/2008 PARA O PADRÃO TIPO 1, SENDO RIGOROSAMENTE OBSERVADO: MÁXIMO DE 1% DE MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS; MÁXIMO DE 2% DE GRÃOS MOFADOS; MÁXIMO DE 4% DE GRÃOS DANIFICADOS (ARDIDOS, BROTADOS, IMATUROS OU PICADOS); E UMIDADE MÁXIMA DE 14%. DEVE APRESENTAR EXCELENTE COZIMENTO, FORMANDO CALDO ESPESSO E GRÃOS ÍNTEGROS, COM ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. DEVE ESTAR LIVRE DE INSETOS VIVOS OU MORTOS, LARVAS E RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS ACIMA DOS LIMITES PERMITIDOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, PERMITINDO A PERFEITA VISUALIZAÇÃO DOS GRÃOS, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG.

			A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA E DO MAPA, INFORMANDO: DENOMINAÇÃO, MARCA, CLASSE E TIPO, SAFRA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E AREJADO, SOBRE ESTRADOS, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.
28.	300	UN	**FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO, EMBALAGEM 125G** FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 125G. O PRODUTO DEVE SER COMPOSTO POR CÉLULAS VIÁVEIS DE LEVEDURA, SELECIONADAS E DESIDRATADAS POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PEQUENOS GRÃOS CILÍNDRICOS OU PÓ GRANULADO DE COR BEGE CLARA, COM ODOR CARACTERÍSTICO DE LEVEDURA, ISENTO DE ODORES DE MOFO, RANÇO OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. O PRODUTO DEVE POSSUIR ALTO PODER DE FERMENTAÇÃO, GARANTINDO O CRESCIMENTO RÁPIDO E UNIFORME DE MASSAS DE PANIFICAÇÃO. PODE CONTER EMULSIFICANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO PARA PRESERVAÇÃO DAS CÉLULAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO VÁCUO OU ATMOSFERA MODIFICADA EM MATERIAL LAMINADO DE ALTA BARREIRA, GARANTINDO A PROTEÇÃO TOTAL CONTRA UMIDADE E OXIGÊNIO PARA MANTER A VIABILIDADE DAS LEVEDURAS, COM PESO LÍQUIDO DE 125G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MODO DE CONSERVAÇÃO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL FRESCO E SECO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DE SEGURANÇA ALIMENTAR.

29.	600	UN	**FERMENTO EM PÓ QUÍMICO, EMBALAGEM DE 250G** FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 250G. O PRODUTO DEVE SER COMPOSTO POR UMA MISTURA EQUILIBRADA DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE, POR INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE, DESPRENDEM GASES CAPAZES DE EXPANDIR MASSAS DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA. DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE UM AGENTE EXPANSOR (GERALMENTE BICARBONATO DE SÓDIO), UM OU MAIS ÁCIDOS OU SAIS ÁCIDOS (COMO PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO OU FOSFATO MONOCÁLCICO) E UM AGENTE DE SEPARAÇÃO (AMIDO DE MILHO OU FÉCULA). DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COR BRANCA, ISENTO DE GRUMOS ENDURECIDOS, ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE UMIDADE. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RÍGIDO OU LAMINADO, ATÓXICA, COM TAMPA DE VEDAÇÃO HERMÉTICA OU SELO DE SEGURANÇA, GARANTINDO BARREIRA TOTAL CONTRA A UMIDADE PARA EVITAR A ATIVAÇÃO PRECOCE DO PRODUTO, COM PESO LÍQUIDO DE 250G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E FRESCO.
30.	4.000	UN	**FLOCÃO DE MILHO, EMBALAGEM DE 500G** FLOCÃO DE MILHO (FARINHA DE MILHO FLOCADA), ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 500G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS DE MILHO SÃOS, LIMPOS E PRÉ-COZIDOS, SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO DE LAMINAÇÃO PARA FORMAÇÃO DE FLOCOS GRANDES E CARACTERÍSTICOS. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELA UNIFORME, SABOR E ODOR PRÓPRIOS DE MILHO, ISENTO DE RANÇO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE SER PURO, LIVRE DE CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES OU MISTURAS COM OUTROS CEREAIS. DEVE ESTAR ISENTO DE

			SUJIDADES, LARVAS, PARASITAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E SINAIS DE UMIDADE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO (POLIETILENO) RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE E PROTEÇÃO CONTRA AGENTES EXTERNOS, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, DECLARAÇÃO DE INGREDIENTE TRANSGÊNICO (SE APLICÁVEL), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO, FRESCO E AREJADO, SOBRE ESTRADOS, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.
31.	500	UN	**LEITE CONDENSADO, EMBALAGEM 395G** LEITE CONDENSADO INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 395G. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA PASTOSA HOMOGÊNEA, COR BRANCA AMARELADA CARACTERÍSTICA, SABOR DOCE E ODOR PRÓPRIO, ISENTO DE SABORES ESTRANHOS, RANÇO OU CRISTALIZAÇÃO PERCEPTÍVEL. DEVE POSSUIR TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 8% (CONFORME A INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA 47/2018). NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE AMIDOS, ESPESSANTES, GORDURAS VEGETAIS OU CONSERVANTES QUÍMICOS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE COMPROMETA A SEGURANÇA ALIMENTAR. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO LATA COM REVESTIMENTO INTERNO ATÓXICO OU CARTONADA DE ALTA BARREIRA, HERMETICAMENTE FECHADA, PROTEGENDO O CONTEÚDO CONTRA LUZ E OXIGÊNIO, COM PESO LÍQUIDO DE 395G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE

			FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM OCORRER EM LOCAL FRESCO E SECO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.
32.	300	LT	**LEITE DE SOJA, 1L** BEBIDA DE SOJA (EXTRATO DE SOJA LÍQUIDO), PRONTA PARA O CONSUMO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1 LITRO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS DE SOJA SELECIONADOS, LIMPOS E SÃOS, OU ATRAVÉS DO EXTRATO DE SOJA ISOLADO. DEVE APRESENTAR ASPECTO LÍQUIDO HOMOGÊNEO, COR CREME CLARA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SABOR RESIDUAL EXCESSIVAMENTE ADSTRINGENTE, RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE COLESTEROL, GORDURAS TRANS E NÃO DEVE CONTER LACTOSE OU PROTEÍNAS DE ORIGEM ANIMAL. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS OU CORANTES. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES E MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO CARTONADA COM SISTEMA DE TAMPA DE ROSCA OU LACRE DE SEGURANÇA, GARANTINDO BARREIRA TOTAL CONTRA LUZ E MICRORGANISMOS (SISTEMA UHT), COM VOLUME LÍQUIDO DE 1 LITRO. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, DECLARAÇÃO DE INGREDIENTE TRANSGÊNICO (SE APLICÁVEL), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DETALHADA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL FRESCO E SECO, DISPENSANDO REFRIGERAÇÃO ENQUANTO A EMBALAGEM ESTIVER FECHADA, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.
33.	4.000	LT	**LEITE INTEGRAL, 1L** LEITE FLUIDO, INTEGRAL, SUBMETIDO A PROCESSO DE UHT, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 LITRO. O PRODUTO DEVE

			SER OBTIDO DE LEITE DE VACA INTEGRAL, SÃ E LIMPA, APRESENTANDO TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 3%. DEVE POSSUIR ASPECTO LÍQUIDO HOMOGÊNEO, COR BRANCA CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE SABORES ESTRANHOS, ACIDIFICAÇÃO OU SINAIS DE INSTABILIDADE TÉRMICA. O PRODUTO DEVE SER PURO, NÃO SENDO PERMITIDA A ADIÇÃO DE ÁGUA, CONSERVANTES, CORANTES, GORDURAS VEGETAIS OU RECONSTITUIÇÃO COM LEITE EM PÓ, SENDO ADMITIDO APENAS O USO DE ESTABILIZANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO (RDC Nº 715/2022). DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS E RESÍDUOS DE ANTIBIÓTICOS OU PESTICIDAS ACIMA DOS LIMITES LEGAIS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO CARTONADA COM MULTICAMADAS (PAPEL, PLÁSTICO E ALUMÍNIO) E TAMPA DE ROSCA OU LACRE DE SEGURANÇA, GARANTINDO BARREIRA TOTAL CONTRA LUZ, OXIGÊNIO E MICRORGANISMOS, COM VOLUME LÍQUIDO DE 1 LITRO. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA E DO MAPA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLETA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E FRESCO, DISPENSANDO REFRIGERAÇÃO ENQUANTO A EMBALAGEM ESTIVER FECHADA, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.
34.	200	LT	**LEITE ZERO LACTOSE, 1L** LEITE FLUIDO, INTEGRAL, ZERO LACTOSE, SUBMETIDO A PROCESSO DE UHT, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 LITRO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO DE LEITE DE VACA INTEGRAL, SÃ E LIMPA, SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICO DE HIDRÓLISE DA LACTOSE POR MEIO DA ADIÇÃO DA ENZIMA LACTASE, GARANTINDO TEOR RESIDUAL DE LACTOSE CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA PRODUTOS "ZERO LACTOSE" (INFERIOR A 100MG/100G). DEVE APRESENTAR TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 3%, ASPECTO LÍQUIDO HOMOGÊNEO, COR BRANCA CARACTERÍSTICA E SABOR LEVEMENTE MAIS

			ADOCICADO QUE O LEITE CONVENCIONAL DEVIDO À QUEBRA DA LACTOSE. O PRODUTO DEVE SER PURO, ISENTO DE CORANTES, CONSERVANTES OU GORDURAS VEGETAIS, SENDO ADMITIDO APENAS O USO DE ESTABILIZANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES E MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO CARTONADA COM MULTICAMADAS E TAMPA DE ROSCA OU LACRE DE SEGURANÇA, GARANTINDO BARREIRA TOTAL CONTRA LUZ E OXIGÊNIO, COM VOLUME LÍQUIDO DE 1 LITRO. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO COM DESTAQUE: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E FRESCO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.
35.	3.000	UN	**LEITE INTEGRAL EM PÓ, EMBALAGEM DE 400G** LEITE EM PÓ INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 400G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE POR MEIO DA DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL, SANIDADE GARANTIDA E SUBMETIDO A PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. DEVE APRESENTAR-SE COMO UM PÓ UNIFORME, SEM GRUMOS QUE NÃO SE DESFAÇAM SOB LEVE PRESSÃO, DE COR BRANCA AMARELADA, COM ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE RANÇO OU SABORES ESTRANHOS. APÓS A RECONSTITUIÇÃO EM ÁGUA, DEVE APRESENTAR AS MESMAS CARACTERÍSTICAS DO LEITE FLUIDO INTEGRAL, COM TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 26% NA BASE SECA. É PROIBIDA A ADIÇÃO DE FARINHAS, AMIDOS, SORO DE LEITE, MALTODEXTRINA OU QUALQUER OUTRA SUBSTÂNCIA ESTRANHA À COMPOSIÇÃO NATURAL DO LEITE. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS E RESÍDUOS DE ANTIBIÓTICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL METÁLICO (LATA) COM LACRE DE SEGURANÇA OU SACO LAMINADO DE ALTA RESISTÊNCIA (ALUMINIZADO), HERMETICAMENTE FECHADA PARA

			GARANTIR BARREIRA CONTRA UMIDADE, OXIGÊNIO E LUZ, COM PESO LÍQUIDO DE 400G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INSTRUÇÕES DE PREPARO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E FRESCO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.
36.	1.000	UN	**LEITE ZERO LACTOSE EM PÓ, EMBALAGEM 300G** LEITE EM PÓ INTEGRAL, ZERO LACTOSE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 300G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE ATRAVÉS DA DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL, PREVIAMENTE SUBMETIDO AO PROCESSO DE HIDRÓLISE DA LACTOSE POR MEIO DA ENZIMA LACTASE, GARANTINDO UM TEOR RESIDUAL DE LACTOSE CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA PRODUTOS "ZERO LACTOSE" (INFERIOR A 100MG/100G). DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COR BRANCA AMARELADA, COM SABOR LEVEMENTE MAIS ADOCICADO QUE O LEITE EM PÓ CONVENCIONAL E ODOR CARACTERÍSTICO, ISENTO DE RANÇO OU SABORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE POSSUIR DISSOLVIBILIDADE INSTANTÂNEA. DEVE CONTER TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 26% NA BASE SECA. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE SORO DE LEITE, AMIDOS, MALTODEXTRINA, CORANTES OU CONSERVANTES. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL LAMINADO DE ALTA RESISTÊNCIA (ALUMINIZADO) OU LATA COM LACRE, HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO PROTEÇÃO TOTAL CONTRA LUZ E UMIDADE, COM PESO LÍQUIDO DE 300G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MODO DE PREPARO/RECONSTITUIÇÃO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E

			VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E FRESCO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.
37.	1.000	PC	**MACARRÃO ESPAGUETE, EMBALAGEM DE 500G** MASSA ALIMENTÍCIA DE TRIGO, TIPO SECA, FORMATO ESPAGUETE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 500G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO PELO AMASSAMENTO E MOLDAGEM DE FARINHA DE TRIGO (TIPO 1), ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, E ÁGUA. DEVE APRESENTAR COR AMARELA CARACTERÍSTICA, ASPECTO HOMOGÊNEO, FORMATO LONGO E SEÇÃO CIRCULAR. APÓS O COZIMENTO EM ÁGUA FERVENTE, A MASSA DEVE MANTER SUA FORMA ORIGINAL, SEM APRESENTAR-SE PEGAJOSA, SEM DESMANCHAR E SEM TURVAR EXCESSIVAMENTE A ÁGUA, MANTENDO TEXTURA FIRME E ELÁSTICA. DEVE POSSUIR SABOR E ODOR PRÓPRIOS, ISENTO DE RANÇO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS (PERMITINDO-SE APENAS CORANTES NATURAIS COMO URUCUM OU CÚRCUMA, SE PREVISTO NA MARCA) E CONSERVANTES. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, TEMPO MÉDIO DE COZIMENTO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. , O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E AREJADO, SOBRE ESTRADOS, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.
38.	1.000	PC	**MACARRÃO ESPAGUETE SEM GLÚTEN, EMBALAGEM DE 500G** MASSA ALIMENTÍCIA SECA, ISENTA DE GLÚTEN, FORMATO ESPAGUETE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 500G. O

			PRODUTO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS NATURALMENTE ISENTAS DE GLÚTEN, COMO FARINHA DE ARROZ, FARINHA DE MILHO OU FÉCULAS, SUBMETIDAS A PROCESSO DE MOLDAGEM E SECAGEM. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA (CONFORME A BASE UTILIZADA), ASPECTO HOMOGÊNEO E INTEGRIDADE FÍSICA. APÓS O COZIMENTO, A MASSA DEVE APRESENTAR TEXTURA FIRME, NÃO PEGAJOSA, MANTENDO O FORMATO ORIGINAL E SABOR AGRADÁVEL, ISENTO DE RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. É OBRIGATÓRIA A GARANTIA DE AUSÊNCIA DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA POR GLÚTEN EM TODO O PROCESSO PRODUTIVO. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS OU CONSERVANTES QUÍMICOS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E AGENTES EXTERNOS, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO COM DESTAQUE: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA OBRIGATÓRIA "NÃO CONTÉM GLÚTEN" OU DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, TEMPO MÉDIO DE COZIMENTO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E VENTILADO, ISOLADO DE PRODUTOS QUE CONTENHAM GLÚTEN, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.
39.	3.000	PC	**MACARRÃO PARAFUSO, EMBALAGEM 500G** MASSA ALIMENTÍCIA DE TRIGO, TIPO SECA, FORMATO PARAFUSO (FUSILLI), ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 500G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO PELO AMASSAMENTO E MOLDAGEM DE FARINHA DE TRIGO (TIPO 1), ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, E ÁGUA. DEVE APRESENTAR COR AMARELA CARACTERÍSTICA, ASPECTO HOMOGÊNEO, FORMATO HELICOIDAL (ESPIRAL) E SUPERFÍCIE LISA. APÓS O COZIMENTO EM ÁGUA FERVENTE, A MASSA DEVE MANTER SUA FORMA ORIGINAL, COM TEXTURA FIRME, SEM APRESENTAR-SE

			PEGAJOSA E SEM DESMANCHAR NAS DOBRAS DO FORMATO. DEVE POSSUIR SABOR E ODOR PRÓPRIOS, ISENTO DE RANÇO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CORANTES ARTIFICIAIS E CONSERVANTES. DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO (POLIPROPILENO) RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, TEMPO MÉDIO DE COZIMENTO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E AREJADO, SOBRE ESTRADOS, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.
40.	1.000	PC	**MACARRÃO PARAFUSO SEM GLÚTEN, EMBALAGEM DE 500G** MASSA ALIMENTÍCIA SECA, ISENTA DE GLÚTEN, FORMATO PARAFUSO (FUSILLI), ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 500G. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS NATURALMENTE ISENTAS DE GLÚTEN, COMO FARINHA DE ARROZ, FARINHA DE MILHO, QUINOA OU FÉCULAS, PROCESSADAS SOB RIGOROSO CONTROLE DE QUALIDADE. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA CONFORME OS INGREDIENTES UTILIZADOS, ASPECTO HOMOGÊNEO E FORMATO EM ESPIRAL ÍNTEGRO. APÓS O COZIMENTO EM ÁGUA FERVENTE, A MASSA DEVE MANTER SUA ESTRUTURA HELICOIDAL, APRESENTANDO TEXTURA FIRME, NÃO PEGAJOSA E SABOR NEUTRO E AGRADÁVEL, ISENTO DE RANÇO, MOFO OU SABORES ESTRANHOS. É OBRIGATÓRIA A CERTIFICAÇÃO OU GARANTIA DE AUSÊNCIA DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA POR GLÚTEN EM TODAS AS ETAPAS DE PRODUÇÃO E EMBALAGEM. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CORANTES ARTIFICIAIS E CONSERVANTES QUÍMICOS. DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA,

			GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO COM DESTAQUE: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA OBRIGATÓRIA "NÃO CONTÉM GLÚTEN" OU DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MODO DE PREPARO E TEMPO DE COZIMENTO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E VENTILADO, ESTRITAMENTE ISOLADO DE PRODUTOS QUE CONTENHAM GLÚTEN, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.
41.	500	PC	**MACARRÃO PENNE SEM GLÚTEN, EMBALAGEM 500G** MASSA ALIMENTÍCIA SECA, ISENTA DE GLÚTEN, FORMATO PENNE (CURTO TUBULAR), ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 500G. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS NATURALMENTE ISENTAS DE GLÚTEN, COMO FARINHA DE ARROZ, FARINHA DE MILHO, MANDIOCA OU MISTURAS DE CEREAIS E LEGUMINOSAS PERMITIDAS. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, ASPECTO HOMOGÊNEO, FORMATO TUBULAR COM CORTE OBLÍQUO NAS EXTREMIDADES E SUPERFÍCIE PREFERENCIALMENTE ESTRIADA (PARA MELHOR ADERÊNCIA DE MOLHOS). APÓS O COZIMENTO, A MASSA DEVE MANTER SUA ESTRUTURA ÍNTEGRA, APRESENTANDO TEXTURA FIRME, NÃO PEGAJOSA E SABOR AGRADÁVEL, ISENTO DE RANÇO, MOFO OU SABORES ESTRANHOS. É OBRIGATÓRIA A GARANTIA DE AUSÊNCIA DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA POR GLÚTEN EM TODAS AS ETAPAS DE PRODUÇÃO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CORANTES ARTIFICIAIS E CONSERVANTES QUÍMICOS. DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E AGENTES EXTERNOS, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO COM DESTAQUE: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES,

			ADVERTÊNCIA OBRIGATÓRIA "NÃO CONTÉM GLÚTEN" OU DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, TEMPO MÉDIO DE COZIMENTO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E VENTILADO, ISOLADO DE PRODUTOS QUE CONTENHAM GLÚTEN, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.
42.	100	UN	**MANTEIGA SEM SAL, EMBALAGEM DE 500G** MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM SAL, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 500G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE PELA BATEÇÃO DO CREME DE LEITE DE VACA (NATA) PASTEURIZADO, DERIVADO DE LEITE HIGIENICAMENTE COLHIDO. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA SÓLIDA, PASTOSA À TEMPERATURA DE 20°C, DE TEXTURA LISA E HOMOGÊNEA, COM COLORAÇÃO VARIANDO ENTRE O BRANCO AMARELADO E O AMARELO PALHA UNIFORME. O SABOR E ODOR DEVEM SER SUAVES E CARACTERÍSTICOS (DE NATA FRESCA), ISENTOS DE RANÇO, ODORES ESTRANHOS OU SABORES AMARGOS. DEVE POSSUIR TEOR DE GORDURA LÁCTEA (LIPÍDIOS) MÍNIMO DE 82% E UMIDADE MÁXIMA DE 16%. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE SAL, GORDURAS VEGETAIS (MARGARINA), CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES OU AROMATIZANTES. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS E RESÍDUOS DE ANTIBIÓTICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO COM TAMPA OU PAPEL LAMINADO IMPERMEÁVEL, RESISTENTE E ATÓXICO, GARANTINDO VEDAÇÃO HERMÉTICA, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA E DO MAPA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO SOB REFRIGERAÇÃO CONSTANTE (ENTRE 1°C E 10°C). O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.

43.	1.000	UN	**MARGARINA, EMBALAGEM 1KG** MARGARINA VEGETAL, COM SAL, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1KG. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DA HIDROGENAÇÃO OU INTERESTERIFICAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS, APRESENTANDO-SE COMO UMA EMULSÃO PLÁSTICA DE ÓLEOS E/OU GORDURAS VEGETAIS COM ÁGUA. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA CREMOSA, HOMOGÊNEA, SEM SEPARAÇÃO DE FASES (ÁGUA E ÓLEO) E TEXTURA LISA. COR AMARELA CARACTERÍSTICA, SABOR E ODOR SUAVES, ISENTOS DE RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. DEVE POSSUIR TEOR DE LIPÍDIOS (GORDURA) MÍNIMO DE 60% (IDEAL PARA USO CULINÁRIO E ESPALHABILIDADE). NÃO DEVE CONTER GORDURAS TRANS ACIMA DO LIMITE PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº 332/2019). DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES E MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO POTE PLÁSTICO (POLIPROPILENO) RÍGIDO, ATÓXICO, COM TAMPA DE VEDAÇÃO HERMÉTICA E SELO DE SEGURANÇA (LACRE DE ALUMÍNIO OU PLÁSTICO), COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO SOB REFRIGERAÇÃO (MÁXIMO 10°C) OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE PARA GARANTIR A ESTABILIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA.
44.	500	UN	**MILHARINA** FARINHA DE MILHO PRÉ-GELATINIZADA (TIPO MILHARINA), OBTIDA A PARTIR DE GRÃOS DE MILHO SÃOS, LIMPOS, DEGERMINADOS E PRÉ-COZIDOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 500G. O PRODUTO DEVE APRESENTAR GRANULOMETRIA MÉDIA E UNIFORME (FLOCOS FINOS/MÉDIOS), COLORAÇÃO AMARELA CARACTERÍSTICA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS DE MILHO, ISENTO DE RANÇO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS. OBRIGATORIAMENTE ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº 604/2022). O PRODUTO DEVE SER DE FÁCIL DISSOLUÇÃO E PREPARO RÁPIDO, SEM FORMAÇÃO DE GRUMOS

			EXCESSIVOS APÓS O COZIMENTO. DEVE ESTAR ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES, SUJIDADES, PARASITAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO (POLIETILENO) RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO E PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, DECLARAÇÃO DE INGREDIENTE TRANSGÊNICO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E AREJADO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.
45.	800	PC	**MILHO PARA CANJICA AMARELA, EMBALAGEM 500G** MILHO PARA CANJICA, VARIEDADE AMARELA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 500G. O PRODUTO DEVE SER CONSTITUÍDO DE GRÃOS DE MILHO SÃOS, LIMPOS, DESPELICADOS E POLIDOS. DEVE APRESENTAR GRÃOS DE TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO AMARELA CARACTERÍSTICA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, ISENTO DE RANÇO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS, CARUNCHADOS, BROTADOS OU COM IMPUREZAS ACIMA DOS LIMITES PERMITIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA). NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU CORANTES ARTIFICIAIS. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO (POLIETILENO) TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO DOS GRÃOS E GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE

			ALÉRGENOS, DECLARAÇÃO DE INGREDIENTE TRANSGÊNICO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO, FRESCO E AREJADO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.
46.	600	PC	**MILHO PARA PIPOCA, EMBALAGEM DE 400G** MILHO PARA PIPOCA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 400G. O PRODUTO DEVE SER CONSTITUÍDO DE GRÃOS DE MILHO, SÃOS, LIMPOS, INTEIROS E BEM DESENVOLVIDOS. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELA OU ALARANJADA CARACTERÍSTICA, BRILHO NATURAL, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, ISENTO DE RANÇO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS. OS GRÃOS DEVEM POSSUIR ALTO PODER DE EXPANSÃO E UMIDADE ADEQUADA PARA O ESTOURO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE GRÃOS CARUNCHADOS, ARDIDOS, MOFADOS, BROTADOS OU QUEBRADOS, BEM COMO DE IMPUREZAS (PEDRAS, PAUS OU DETRITOS) ACIMA DOS LIMITES PERMITIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA). NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE AROMATIZANTES OU CONSERVANTES. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO (POLIETILENO) TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO E PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, DECLARAÇÃO DE INGREDIENTE TRANSGÊNICO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO, FRESCO E AREJADO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.

47.	1.000	UN	**MILHO VERDE ENLATADO, EMBALAGEM 200G** MILHO VERDE EM CONSERVA, OBTIDO DE GRÃOS DE MILHO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 200G (PESO LÍQUIDO). O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM GRÃOS SÃOS, LIMPOS, SELECIONADOS, LIVRES DE CASCAS, SABUGOS OU FIOS, IMERSOS EM SALMOURA (ÁGUA E SAL, PODENDO CONTER AÇÚCAR CONFORME PADRÃO DE IDENTIDADE). DEVE APRESENTAR GRÃOS DE COR AMARELA CARACTERÍSTICA, TEXTURA MACIA E TENRA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE SABORES AMARGOS, METÁLICOS OU ESTRANHOS. O LÍQUIDO DE COBERTURA (SALMOURA) DEVE SER LÍMPIDO OU LEVEMENTE TURVO. É PROIBIDA A ADIÇÃO DE CORANTES, CONSERVANTES QUÍMICOS OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO. DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER METÁLICA COM REVESTIMENTO INTERNO RESISTENTE PARA EVITAR A OXIDAÇÃO, SEM AMASSADOS, FUROS, ESTUFAMENTOS OU SINAIS DE CORROSÃO, COM PESO LÍQUIDO DE 200G E INDICAÇÃO CLARA DO PESO DRENADO. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, DECLARAÇÃO DE TRANSGÊNICO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E FRESCO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.
48.	3.500	UN	**ÓLEO DE SOJA** ÓLEO DE SOJA REFINADO, OBTIDO DE GRÃOS DE SOJA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 900ML. O PRODUTO DEVE SER EXTRAÍDO, REFINADO E FILTRADO ATRAVÉS DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, RESULTANDO EM UM ÓLEO LÍMPIDO, BRILHANTE, LIVRE DE SEDIMENTOS, UMIDADE OU IMPUREZAS. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELA CLARA, ODOR E SABOR SUAVES E CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. DEVE POSSUIR BAIXO TEOR

			DE ACIDEZ E ESTAR EM CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E PELA ANVISA. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE COLESTEROL E NÃO CONTER ADITIVOS ALÉM DO ANTIOXIDANTE PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO. DEVE ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS DE SOLVENTES E MICRORGANISMOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO GARRAFA PET (POLITEREFTALATO DE ETILENO), TRANSPARENTE, RESISTENTE E ATÓXICA, COM TAMPA DE VEDAÇÃO HERMÉTICA E LACRE DE SEGURANÇA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO VOLUME LÍQUIDO DE 900ML. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, DECLARAÇÃO DE INGREDIENTE TRANSGÊNICO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO, FRESCO E PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.
49.	10	KG	**ÓREGANO** ORÉGANO EM FOLHAS SECAS, OBTIDO A PARTIR DAS FOLHAS E SUMIDADES FLORIDAS DA PLANTA, DESIDRATADAS POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE FOLHAS FRAGMENTADAS, COM COLORAÇÃO VERDE-ACINZENTADA A VERDE-OLIVA, AROMA FORTE E SABOR PICANTE CARACTERÍSTICOS. DEVE ESTAR ISENTO DE PEDÚNCULOS (GALHOS), SUJIDADES, FUNGOS, INSETOS VIVOS OU MORTOS (LARVAS E FRAGMENTOS), SEMENTES DE OUTRAS PLANTAS OU QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CORANTES, CONSERVANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE POSSUIR BAIXO TEOR DE UMIDADE, GARANTINDO SUA CONSERVAÇÃO E CROCÂNCIA ORIGINAL. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO TRANSPARENTE (POLIPROPILENO OU SIMILAR), RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E PERDA DE AROMA.

			A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.
50.	100	CT	**OVO DE GALINHA 1X30 UNIDADES** OVO DE GALINHA, TIPO GRANDE (CLASSE A), DE COR BRANCA OU VERMELHA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM 30 UNIDADES. O PRODUTO DEVE SER DE PRODUÇÃO RECENTE, PROVENIENTE DE GALINHAS SADIAS E ALIMENTADAS DE FORMA ADEQUADA. OS OVOS DEVEM APRESENTAR CASCA LISA, LIMPA, INTACTA (SEM TRINCAS OU RACHADURAS), DE ESPESSURA UNIFORME E FORMATO CARACTERÍSTICO. INTERNAMENTE, DEVEM POSSUIR CLARA LÍMPIDA, DENSA E SEM MANCHAS, E GEMA CENTRALIZADA, CONSISTENTE E DE COR UNIFORME. DEVEM ESTAR ISENTOS DE MANCHAS DE SANGUE, ODORES ESTRANHOS (FÉTIDOS OU AMONIACAIS) E SINAIS DE PUTREFAÇÃO. O PESO MÍNIMO POR UNIDADE DEVE SEGUIR OS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO PARA O TIPO "GRANDE" (ENTRE 55G E 59G POR OVO). É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO REGISTRO NO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA COMPETENTE (S.I.F., S.I.E. OU S.I.M.). A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO ESTOJO OU BANDEJA DE POLPA DE PAPEL PRENSADO OU PLÁSTICO RESISTENTE, COM ALVÉOLOS INDIVIDUAIS QUE GARANTAM A PROTEÇÃO CONTRA IMPACTOS E VENTILAÇÃO ADEQUADA, CONTENDO 30 UNIDADES. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA E DO MAPA, INDICANDO: MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR, NÚMERO DO REGISTRO SANITÁRIO, DATA DE POSTURA (EMBALAGEM), LOTE E PRAZO DE VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 20 (VINTE) DIAS NO ATO DA ENTREGA.

			O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E PROTEGIDOS DE FONTES DE CALOR, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.
51.	10.000	UN	**PÃO TIPO FRANCÊS** PÃO TIPO FRANCÊS, OBTIDO ATRAVÉS DA COCÇÃO DE MASSA FERMENTADA, PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1 (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), ÁGUA, SAL REFINADO, FERMENTO BIOLÓGICO E MELHORADORES DE PANIFICAÇÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR PESO UNITÁRIO MÉDIO DE 50G. DEVE POSSUIR CROSTA CROCANTE DE COR DOURADA HOMOGÊNEA, MIOLO DE COR BRANCO-CREME, TEXTURA ELÁSTICA E AERADA (PORENTE), COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE PÃO FRESCO. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, MOFO, ODORES ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS CORANTES OU CONSERVANTES ACIMA DOS LIMITES LEGAIS. A SUPERFÍCIE DEVE APRESENTAR O CORTE BEM DEFINIDO. É OBRIGATÓRIA A FABRICAÇÃO DIÁRIA, DEVENDO O PRODUTO SER ENTREGUE FRESCO, COM TEMPERATURA AMBIENTE E INTEGRIDADE FÍSICA PRESERVADA. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM EMBALAGENS DE PAPEL KRAFT, SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS OU CESTOS HIGIENIZADOS, PROTEGIDOS DE UMIDADE E CONTAMINANTES EXTERNOS, CONTENDO EXTERNAMENTE A IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR E DATA DE FABRICAÇÃO. A ROTULAGEM (QUANDO EM EMBALAGENS FECHADAS) OU A GUIA DE REMESSA DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022), DESTACANDO A ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS. O FORNECIMENTO DEVE SER REALIZADO DE ACORDO COM O CRONOGRAMA ESTABELECIDO PELA UNIDADE ESCOLAR, GARANTINDO A ENTREGA DO PÃO PRODUZIDO NO MESMO DIA DO CONSUMO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DE SEGURANÇA ALIMENTAR.
52.	10.000	UN	**PÃO TIPO HOTDOG** PÃO TIPO HOT DOG (CACHORRO-QUENTE), OBTIDO ATRAVÉS DA COCÇÃO DE MASSA FERMENTADA, PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1 (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO),

			ÁGUA, AÇÚCAR, SAL REFINADO, GORDURA VEGETAL, FERMENTO BIOLÓGICO E MELHORADORES DE PANIFICAÇÃO PERMITIDOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR FORMATO ALONGADO E UNIFORME, COM PESO UNITÁRIO MÉDIO DE 50G. DEVE POSSUIR CROSTA FINA, MACIA E DE COR LEVEMENTE DOURADA, MIOLO DE COR BRANCO-CREME, TEXTURA EXTREMAMENTE MACIA, ELÁSTICA E HOMOGÊNEA. O SABOR E ODOR DEVEM SER SUAVES E CARACTERÍSTICOS DE PÃO FRESCO, ISENTO DE RANÇO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES E FRAGMENTOS DE INSETOS. A FABRICAÇÃO DEVE SER DIÁRIA OU RECENTE, GARANTINDO O FRESCOR NO ATO DA ENTREGA. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, TRANSPARENTES E RESISTENTES, CONTENDO A QUANTIDADE SOLICITADA PELA UNIDADE, PROTEGIDOS DE UMIDADE E CONTAMINANTES EXTERNOS. A ROTULAGEM (NA EMBALAGEM OU GUIA DE ENTREGA) DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022), DESTACANDO A ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, ALÉM DA DATA DE FABRICAÇÃO, MARCA E PRAZO DE VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 05 (CINCO) DIAS PARA PRODUTOS FRESCOS OU CONFORME INDICAÇÃO DO FABRICANTE SE FOR PRODUTO INDUSTRIALIZADO. O FORNECIMENTO DEVE RESPEITAR RIGOROSAMENTE O CRONOGRAMA DAS UNIDADES ESCOLARES, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DE SEGURANÇA ALIMENTAR.
53.	1.000	PC	**POLVILHO DOCE, EMBALAGEM DE 1KG** AMIDO DE MANDIOCA, TIPO POLVILHO DOCE, OBTIDO ATRAVÉS DA EXTRAÇÃO, LAVAGEM, DECANTAÇÃO E SECAGEM DA FÉCULA DE MANDIOCA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1KG. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PÓ FINO, IMPALPÁVEL OU EM PEQUENOS GRUMOS QUE SE DESINTEGRAM FACILMENTE, COM COLORAÇÃO BRANCA CARACTERÍSTICA. DEVE POSSUIR SABOR E ODOR PRÓPRIOS, ISENTO DE ACIDEZ (CARACTERÍSTICA DO POLVILHO AZEDO), RANÇO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE SER NATURALMENTE ISENTO DE GLÚTEN. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, AREIA, PARASITAS, LARVAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CORANTES,

			CONSERVANTES OU SUBSTÂNCIAS AMILÁCEAS DE OUTRA ORIGEM. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO (POLIETILENO) RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA OBRIGATÓRIA "NÃO CONTÉM GLÚTEN" OU DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL FRESCO, SECO E AREJADO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.
54.	500	KG	**QUEIJO MUSSARELA** QUEIJO DE MASSA FILADA, TIPO MUSSARELA, OBTIDO POR MEIO DA COAGULAÇÃO DO LEITE DE VACA PASTEURIZADO ATRAVÉS DO USO DE COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES ADEQUADAS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR MASSA CONSISTENTE, HOMOGÊNEA, DE COLORAÇÃO BRANCO-AMARELADA UNIFORME. DEVE POSSUIR SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO E ODOR CARACTERÍSTICO, ISENTO DE SABORES AMARGOS, RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. APÓS AQUECIMENTO, DEVE APRESENTAR EXCELENTE PLASTICIDADE E CAPACIDADE DE DERRETIMENTO ("FILAGEM"). NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE AMIDOS, GORDURAS VEGETAIS OU CONSERVANTES NÃO PREVISTOS NA LEGISLAÇÃO. O TEOR DE UMIDADE E GORDURA DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ) DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO REGISTRO NO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA COMPETENTE (S.I.F., S.I.E. OU S.I.M.). O PRODUTO PODE SER ENTREGUE EM PEÇA INTEIRA (BARRA) OU FATIADO, CONFORME SOLICITAÇÃO, DEVENDO ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, ATÓXICA, TERMOENCOLHÍVEL OU SELADA A VÁCUO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA AGENTES EXTERNOS.

			A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA E DO MAPA, INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO REGISTRO SANITÁRIO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO SOB REFRIGERAÇÃO CONSTANTE (MÁXIMO 10°C). O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS NO ATO DA ENTREGA (PARA PEÇAS INTEIRAS), EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES VIGENTES.
55.	300	KG	**SAL REFINADO COMUM, EMBALAGEM 1KG** SAL REFINADO COMUM (SAL BRANCO), DE GRAU ALIMENTAR, EXTRAÍDO DE JAZIDAS OU DE ÁGUA DO MAR, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1KG. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE CRISTAIS FINOS, BRANCOS, SOLTOS (COM BOA FLUIDEZ), INODOROS E COM SABOR SALINO CARACTERÍSTICO. É OBRIGATÓRIA A IODAÇÃO DO PRODUTO, DEVENDO O TEOR DE IODO ESTAR EM CONFORMIDADE COM OS LIMITES ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA (RDC Nº 604/2022 OU NORMA QUE VENHA A SUBSTITUÍ-LA). O SAL DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, DETRITOS, MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS, UMIDADE EXCESSIVA E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NATURAL. PODE CONTER ADITIVOS ANTIUMECTANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO PARA GARANTIR QUE O PRODUTO NÃO EMPEDRE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, PROTEGENDO O CONTEÚDO CONTRA A UMIDADE E GARANTINDO O PESO LÍQUIDO DE 1KG. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA PARA ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E AREJADO, SOBRE ESTRADOS E AFASTADO DE PRODUTOS QUE EXALEM ODORES FORTES, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.

56.	3.000	KG	**BANANA MAÇÃ, IN NATURA** BANANA TIPO MAÇÃ, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O FRUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO-SE DE TAMANHO PEQUENO A MÉDIO, FORMATO LEVEMENTE ARREDONDADO E CASCA FINA DE COR AMARELA CLARA QUANDO MADURA. A POLPA DEVE SER BRANCA, DE TEXTURA MACIA, SABOR DOCE E AROMA CARACTERÍSTICO QUE LEMBRA O DA MAÇÃ, SEM ADSTRINGÊNCIA. OS FRUTOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS (DE VEZ PARA MADUROS), COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA O CONSUMO IMEDIATO OU EM CURTO PRAZO. DEVEM ESTAR LIMPOS, COMPACTOS, SEM RACHADURAS NA CASCA, CORTES, MACHUCADOS POR IMPACTO, SINAIS DE GEADA, ATAQUES DE PRAGAS OU DOENÇAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS EXCESSIVAMENTE MADUROS (CASCA TOTALMENTE ESCURA OU POLPA MOLE DEMAIS) OU COM PRESENÇA DE SUJIDADES E RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O FORNECIMENTO DEVE SER FEITO EM PENCAS COMPLETAS OU PARCIAIS, SEM FRUTOS SOLTOS ("DEDOS" ISOLADOS). O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU DE PAPELÃO RESISTENTE, EMPILHADAS DE FORMA A NÃO ESMAGAR OS FRUTOS DA BASE. A ROTULAGEM OU GUIA DE ENTREGA DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA COLHEITA/ENTREGA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E AS NORMAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA).
57.	2.000	KG	**BANANA-DA-TERRA, IN NATURA** BANANA-DA-TERRA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O FRUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO TAMANHO GRANDE, FORMATO OBLONGO E ANGULOSO, COM CASCA GROSSA DE COR AMARELA INTENSA A AMARELA-ESCURA QUANDO MADURA. A POLPA DEVE SER CONSISTENTE, DE COLORAÇÃO ROSADA OU AMARELADA, COM

			ALTO TEOR DE AMIDO, SABOR CARACTERÍSTICO E AROMA PRONUNCIADO. OS FRUTOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, COM GRAU DE MATURAÇÃO UNIFORME (DE VEZ PARA MADUROS), PERMITINDO O PROCESSAMENTO CULINÁRIO IMEDIATO. DEVEM ESTAR LIMPOS, INTEIROS, SEM RUPTURAS NA CASCA, LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA (MACHUCADOS), SINAIS DE QUEIMADURAS POR GEADA OU INCIDÊNCIA DE PRAGAS E DOENÇAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM POLPA EXCESSIVAMENTE AMOLECIDA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. O FORNECIMENTO DEVE SER FEITO EM PENCAS OU BUQUÊS, DEVIDAMENTE HIGIENIZADOS E LIVRES DE RESÍDUOS QUÍMICOS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, EMPILHADAS DE FORMA A GARANTIR A VENTILAÇÃO E EVITAR A COMPRESSÃO DOS FRUTOS. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES ANVISA.
58.	3.000	KG	**LARANJA, IN NATURA** LARANJA, VARIEDADE DE ACORDO COM A SAZONALIDADE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O FRUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, CASCA DE ESPESSURA MÉDIA A FINA, BRILHANTE E ADERENTE. DEVE APRESENTAR ALTO RENDIMENTO DE SUCO, SABOR DOCE E CARACTERÍSTICO, COM AROMA PRÓPRIO. OS FRUTOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS E MADUROS, COM AUSÊNCIA DE SEMENTES EM EXCESSO (CONFORME A VARIEDADE). DEVEM ESTAR LIMPOS, INTEIROS, FIRMES, SEM RACHADURAS, CORTES, LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA, SINAIS DE DESIDRATAÇÃO (MURCHAS), BOLORES OU ATAQUES DE PRAGAS E DOENÇAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM MANCHAS PROFUNDAS, CASCA EXCESSIVAMENTE GROSSA OU POLPA SECA. O PRODUTO

			DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, RESÍDUOS DE TERRA E RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE REDE, GARANTINDO A VENTILAÇÃO E A PROTEÇÃO CONTRA IMPACTOS QUE POSSAM COMPROMETER A POLPA. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.
59.	1.000	KG	**LIMÃO, IN NATURA** LIMÃO, VARIEDADE TAHITI, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O FRUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES (COR VERDE INTENSA, PODENDO APRESENTAR LEVES TONS AMARELADOS CONFORME A MATURAÇÃO). DEVE POSSUIR CASCA LISA OU LEVEMENTE RUGOSA, BRILHANTE E FINA, GARANTINDO ALTO RENDIMENTO DE SUCO. A POLPA DEVE SER SUCULENTA, DE COR VERDE-CLARA, SABOR ÁCIDO CARACTERÍSTICO E AROMA ACENTUADO. OS FRUTOS DEVEM ESTAR FIRMES, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS E MADUROS PARA O CONSUMO IMEDIATO. DEVEM ESTAR LIMPOS, INTEIROS, SEM RACHADURAS, LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA (MACHUCADOS), SINAIS DE DESIDRATAÇÃO (MURCHAMENTO) OU MANCHAS CAUSADAS POR FUNGOS E PRAGAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM A CASCA EXCESSIVAMENTE GROSSA, SECOS OU COM SINAIS DE PODRIDÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES E RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE REDE, PERMITINDO A VENTILAÇÃO E EVITANDO O ESMAGAMENTO. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE

			CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.
60.	3.000	KG	**MAÇÃ NACIONAL, IN NATURA** MAÇÃ NACIONAL, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE (CLASSE I). O FRUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, CONFORME A VARIEDADE (PREDOMINÂNCIA DE VERMELHO ESTRIADO OU SÓLIDO). A POLPA DEVE SER FIRME, CROCANTE, SUCULENTA, DE COR BRANCO-CREME, COM SABOR DOCE E AROMA CARACTERÍSTICO, APRESENTANDO EQUILÍBRIO ADEQUADO ENTRE ACIDEZ E AÇÚCARES. OS FRUTOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS E MADUROS PARA CONSUMO IMEDIATO. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPOS, INTEIROS, SEM RACHADURAS, FUROS, LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA (MACHUCADOS POR IMPACTO), SINAIS DE DESIDRATAÇÃO (CASCA MURCHA), QUEIMADURAS DE SOL, BOLORES OU ATAQUES DE PRAGAS E DOENÇAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS FARINHENTOS, COM POLPA AMOLECIDA OU MANCHAS PROFUNDAS QUE COMPROMETAM A POLPA. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES E RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU DE PAPELÃO RESISTENTE, PREFERENCIALMENTE COM SEPARADORES (COLMEIAS) PARA EVITAR O ATRITO E O ESMAGAMENTO DOS FRUTOS. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, CLASSIFICAÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.
61.	3.000	KG	**MELANCIA, IN NATURA** MELANCIA, VARIEDADE COMUM (REDONDA OU ALONGADA), IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O FRUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO TAMANHO E FORMATO UNIFORMES. A CASCA DEVE SER LISA, RESISTENTE, DE COLORAÇÃO VERDE COM ESTRIAS CLARAS OU

			ESCURAS (CONFORME A VARIEDADE), SEM BRILHO EXCESSIVO. A POLPA DEVE SER DE COLORAÇÃO VERMELHA INTENSA, FIRME, SUCULENTA, COM ALTO TEOR DE AÇÚCAR E AROMA CARACTERÍSTICO. OS FRUTOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS E MADUROS, SEM ESTAREM EXCESSIVAMENTE MADUROS (POLPA "PASSADA" OU COM FIBRAS OCAS). DEVEM ESTAR LIMPOS, INTEIROS, SEM RACHADURAS, FUROS, LESÕES POR IMPACTO, SINAIS DE PODRIDÃO OU ATAQUES DE PRAGAS E DOENÇAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM MANCHAS DE TERRA EXCESSIVAS, POLPA BRANCA/IMATURA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. DEVIDO AO PESO ELEVADO, O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS ADEQUADOS, COM OS FRUTOS DEVIDAMENTE ACOMODADOS PARA EVITAR QUEBRAS OU ESMAGAMENTOS DURANTE O TRAJETO. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO (POR UNIDADE OU LOTE) E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.
62.	1.000	KG	**MELÃO, IN NATURA** MELÃO, VARIEDADE AMARELO (TIPO VALENCIANO), IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O FRUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO TAMANHO, FORMATO E COLORAÇÃO UNIFORMES. A CASCA DEVE SER DE COR AMARELA INTENSA, DE TEXTURA LEVEMENTE RUGOSA OU LISA, FIRME E SEM BRILHO EXCESSIVO. A POLPA DEVE SER DE COR BRANCO-ESVERDEADA A CREME, SUCULENTA, DE TEXTURA MACIA, COM SABOR DOCE CARACTERÍSTICO E AROMA SUAVE. OS FRUTOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS E MADUROS, APRESENTANDO SEMENTES LOCALIZADAS APENAS NA CAVIDADE CENTRAL. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPOS, INTEIROS, SEM RACHADURAS, FUROS, LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA (MACHUCADOS POR IMPACTO), SINAIS DE DESIDRATAÇÃO (CASCA MURCHA), BOLORES OU ATAQUES DE PRAGAS E DOENÇAS.

			NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM MANCHAS PROFUNDAS, POLPA AMOLECIDA OU COM ODOR DE FERMENTAÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES E RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU DE PAPELÃO RESISTENTE, DISPOSTOS DE FORMA A EVITAR O ESMAGAMENTO DOS FRUTOS DA BASE. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.
63.	3.000	KG	**MEXERICA, IN NATURA** MEXERICA, VARIEDADE CONFORME SAZONALIDADE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O FRUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES (COR LARANJA INTENSA A AMARELADA). DEVE POSSUIR CASCA SOLTA (FÁCIL DE DESCASCAR), RUGOSA OU LISA CONFORME A VARIEDADE, SEM BRILHO EXCESSIVO. A POLPA DEVE SER SUCULENTA, DIVIDIDA EM GOMOS FÁCEIS DE SEPARAR, COM SABOR DOCE E AROMA ACENTUADO CARACTERÍSTICO. OS FRUTOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS E MADUROS, COM BOM RENDIMENTO DE SUCO. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPOS, INTEIROS, SEM RACHADURAS, LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA (MACHUCADOS), SINAIS DE DESIDRATAÇÃO (FRUTO MURCHO OU "OCO"), BOLORES OU ATAQUES DE PRAGAS E DOENÇAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM CASCA EXTREMAMENTE DURA, SECOS, EXCESSIVAMENTE ÁCIDOS OU COM SINAIS DE PODRIDÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES E RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE REDE, GARANTINDO A VENTILAÇÃO NECESSÁRIA E EVITANDO O ESMAGAMENTO DOS FRUTOS.

			A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.
64.	100	KG	**GENGIBRE, IN NATURA** GENGIBRE, RIZOMA IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO-SE FIRME, COMPACTO, COM RAMIFICAÇÕES TÍPICAS E TAMANHO UNIFORME. A CASCA DEVE SER FINA, LISA OU LEVEMENTE RUGOSA, DE COLORAÇÃO VARIANDO ENTRE O BEGE CLARO E O CASTANHO SUAVE, COM BRILHO NATURAL. A POLPA DEVE SER SUCULENTA, DE COLORAÇÃO AMARELA PÁLIDA, COM SABOR PICANTE ACENTUADO E AROMA AROMÁTICO CARACTERÍSTICO, DEVENDO SER LIVRE DE FIBRAS LENHOSAS EXCESSIVAS. OS RIZOMAS DEVEM ESTAR LIMPOS, INTEIROS, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO, BROTAÇÃO ATIVA, CORTES PROFUNDOS, LESÕES MECÂNICAS OU PODRIDÃO. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTOS DE TERRA, SUJIDADES, PARASITAS, BOLORES E RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. NÃO SERÃO ACEITOS RIZOMAS AMOLECIDOS, COM MANCHAS ESCURAS INTERNAS OU ODORES ESTRANHOS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE REDE QUE PERMITAM A VENTILAÇÃO ADEQUADA, EVITANDO O ACÚMULO DE UMIDADE QUE FAVORECE O APODRECIMENTO. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE COMERCIALIZAÇÃO VIGENTES E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.
65.	500	KG	**ALHO A GRANEL** ALHO COMUM (BULBO), VARIEDADE BRANCO OU ROXO, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTADO A GRANEL. O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO BULBOS INTEIROS, FIRMES, BEM CURADOS E

			FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS. OS BULBOS DEVEM APRESENTAR TAMANHO UNIFORME E DENTES (BULBILHOS) BEM FORMADOS, COMPACTOS E REVESTIDOS POR PELÍCULAS EXTERNAS ÍNTEGRAS DE COR BRANCA OU ARROXEADA. O SABOR E O ODOR DEVEM SER FORTES E PICANTES, CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPOS, LIVRES DE TERRA, SUJIDADES, RESTOS DE RAÍZES, PARASITAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SINAIS DE MOFO, PODRIDÃO, MANCHAS ESCURAS OU ODORES ESTRANHOS. NÃO SERÃO ACEITOS BULBOS MURCHOS, CHOCHOS (VAZIOS), COM BROTAÇÃO VISÍVEL OU SINAIS DE DANOS MECÂNICOS E FÍSICOS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE REDE, GARANTINDO A VENTILAÇÃO NECESSÁRIA PARA EVITAR A DETERIORAÇÃO. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.
66.	1.500	KG	**BATATA DOCE, IN NATURA** BATATA-DOCE, VARIEDADE ROSADA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO FORMATO E TAMANHO UNIFORMES (MÉDIO A GRANDE). A CASCA DEVE ESTAR ÍNTEGRA, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, SEM CORTES OU PERFURAÇÕES. A POLPA DEVE SER FIRME, DE COLORAÇÃO VARIANDO ENTRE BRANCO, CREME OU LEVEMENTE ROSADA, COM SABOR ADOCICADO CARACTERÍSTICO, LIVRE DE FIBRAS LENHOSAS EXCESSIVAS OU SABOR AMARGO. OS TUBÉRCULOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, LIMPOS, FIRMES E COMPACTOS. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTOS DE TERRA ADERIDA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, SINAIS DE BROTAÇÃO OU DANOS CAUSADOS POR GEADA.

			NÃO SERÃO ACEITOS EXEMPLARES MURCHOS, COM MANCHAS ESCURAS INTERNAS, SINAIS DE PODRIDÃO (ÚMIDA OU SECA) OU COM ODORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE REDE, DISPOSTOS DE FORMA A GARANTIR A VENTILAÇÃO E EVITAR O ACÚMULO DE UMIDADE. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.
67.	1.500	KG	**BATATA INGLESA, IN NATURA** BATATA INGLESA (BATATA COMUM), IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE (TIPO ESPECIAL). O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO TUBÉRCULOS DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE E FORMATO UNIFORME. A CASCA DEVE SER FINA, LISA, DE COLORAÇÃO AMARELA OU ROSADA (CONFORME A VARIEDADE), SEM BRILHO EXCESSIVO DECORRENTE DE LAVAGENS QUÍMICAS. A POLPA DEVE SER FIRME, DE COLORAÇÃO VARIANDO DO BRANCO AO AMARELO-CLARO, COM SABOR CARACTERÍSTICO E LIVRE DE ODORES ESTRANHOS. OS TUBÉRCULOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, LIMPOS, FIRMES E COMPACTOS. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTOS DE TERRA ADERIDA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. NÃO SERÁ ACEITA A PRESENÇA DE TUBÉRCULOS ESVERDEADOS (PRESENÇA DE SOLANINA), COM BROTAÇÃO ATIVA, MURCHOS OU CHOCHOS. DEVEM ESTAR LIVRES DE DANOS MECÂNICOS (CORTES), SINAIS DE GEADA, PODRIDÃO OU MANCHAS PROFUNDAS. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE REDE, GARANTINDO A VENTILAÇÃO E EVITANDO O ACÚMULO DE UMIDADE.

			A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.
68.	1.500	KG	**BETERRABA, IN NATURA** BETERRABA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO BULBOS DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, FORMATO UNIFORME (GLOBULAR OU OVALADO) E COLORAÇÃO EXTERNA VERMELHO-ESCURA INTENSA. A POLPA DEVE SER FIRME, COMPACTA, DE COR CARMIM UNIFORME, SEM PRESENÇA DE ANÉIS BRANCOS EXCESSIVOS OU FIBRAS LENHOSAS. OS BULBOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, LIMPOS E COM A PELE ÍNTEGRA. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTOS DE TERRA ADERIDA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E SINAIS DE BROTAÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS EXEMPLARES MURCHOS, COM RACHADURAS PROFUNDAS, DANOS MECÂNICOS (CORTES), SINAIS DE PODRIDÃO OU MANCHAS ESCURAS INTERNAS. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O FORNECIMENTO DEVE SER FEITO PREFERENCIALMENTE SEM A RAMA (FOLHAS), OU COM ESTA DEVIDAMENTE APARADA. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, DISPOSTAS DE FORMA A GARANTIR A VENTILAÇÃO E EVITAR O ESMAGAMENTO DAS RAÍZES. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.
69.	1.000	KG	**CEBOLA COMUM, IN NATURA** CEBOLA COMUM, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE (CLASSE I). O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO BULBOS INTEIROS, FIRMES, COMPACTOS E

			DEVIDAMENTE CURADOS (SECOS). O FORMATO DEVE SER GLOBULAR OU LEVEMENTE ACHATADO, COM TAMANHO UNIFORME (MÉDIO A GRANDE). AS PELÍCULAS EXTERNAS (CASCA) DEVEM SER SECAS, ÍNTEGRAS E DE COLORAÇÃO AMARELO-ALARANJADA A BRONZEADA, PROTEGENDO A POLPA. A POLPA DEVE SER BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA, DE TEXTURA CROCANTE, COM SABOR E ODOR FORTES E CARACTERÍSTICOS. OS BULBOS DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPOS, ISENTOS DE TERRA, SUJIDADES, RESTOS DE RAÍZES, PARASITAS E SINAIS DE MOFO. NÃO SERÁ ACEITA A PRESENÇA DE CEBOLAS BROTADAS, MURCHAS, DANOS MECÂNICOS (CORTES) OU SINAIS DE PODRIDÃO ÚMIDA. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM SACOS DE REDE OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, QUE PERMITAM A LIVRE CIRCULAÇÃO DE AR PARA EVITAR A UMIDADE E A CONSEQUENTE DETERIORAÇÃO. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.
70.	2.000	KG	**CENOURA, IN NATURA** CENOURA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE (CLASSE I/ ESPECIAL). O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO RAÍZES DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, FORMATO CILÍNDRICO OU LEVEMENTE CÔNICO E COLORAÇÃO ALARANJADA INTENSA E UNIFORME. A POLPA DEVE SER FIRME, CROCANTE, SUCULENTA, SEM A PRESENÇA DE "CORAÇÃO" LENHOSO (FIBROSO) OU ENDURECIDO. AS RAÍZES DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, LIMPAS E COM A PELE ÍNTEGRA. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTAS DE TERRA ADERIDA, SUJIDADES, RAÍZES SECUNDÁRIAS, PARASITAS E LARVAS. NÃO SERÃO ACEITAS CENOURAS COM O ÁPICE (OMBRO) ESVERDEADO, MURCHAS, COM RACHADURAS LONGITUDINAIS,

			DANOS MECÂNICOS (CORTES), SINAIS DE PODRIDÃO OU RAMIFICAÇÕES EXCESSIVAS. O FORNECIMENTO DEVE SER FEITO SEM A RAMA (FOLHAS), COM O CORTE RENTE À RAIZ. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE REDE, DISPOSTOS DE FORMA A GARANTIR A VENTILAÇÃO E EVITAR O ACÚMULO DE UMIDADE, QUE FAVORECE O SURGIMENTO DE MOFO. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.
71.	1.000	KG	**CHUCHU, IN NATURA** CHUCHU, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O FRUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO FORMATO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES (VARIANDO DO VERDE-CLARO AO VERDE-MÉDIO, CONFORME A VARIEDADE). A CASCA DEVE ESTAR ÍNTEGRA, COM ESPINHOS AUSENTES OU MACIOS (CONFORME A VARIEDADE), APRESENTANDO BRILHO NATURAL E TEXTURA FIRME. A POLPA DEVE SER TENRA, SUCULENTA, DE COR ESBRANQUIÇADA A VERDE-CLARA, COM SABOR SUAVE CARACTERÍSTICO E AUSÊNCIA DE FIBRAS LENHOSAS. OS FRUTOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, PORÉM COLHIDOS ANTES DO ENDURECIMENTO DA SEMENTE (NÃO DEVEM ESTAR "PASSADOS"). DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPOS, INTEIROS, SEM RACHADURAS, LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA (MACHUCADOS), SINAIS DE DESIDRATAÇÃO (MURCHAMENTO), BOLORES OU ATAQUES DE PRAGAS E DOENÇAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM BROTAÇÃO VISÍVEL, POLPA AMOLECIDA OU MANCHAS PROFUNDAS QUE INDIQUEM APODRECIMENTO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES E RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, DISPOSTOS

			DE FORMA A EVITAR O ESMAGAMENTO E GARANTIR A VENTILAÇÃO. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.
72.	500	KG	**REPOLHO VERDE, IN NATURA** REPOLHO VERDE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO-SE EM "CABEÇAS" COMPACTAS, FIRMES, DE FORMATO ARREDONDADO OU LEVEMENTE ACHATADO E TAMANHO UNIFORME. AS FOLHAS DEVEM SER CROCANTES, DE COLORAÇÃO VERDE-CLARA (PODENDO SER ESBRANQUIÇADAS NO INTERIOR), BEM ADERENTES UMAS ÀS OUTRAS, COM NERVURAS POUCO SALIENTES E AUSÊNCIA DE FIBRAS LENHOSAS NO TALO CENTRAL. OS EXEMPLARES DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, LIMPOS E DEVIDAMENTE APARADOS, MANTENDO APENAS AS FOLHAS DE PROTEÇÃO NECESSÁRIAS PARA A INTEGRIDADE DO MIOLO. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTOS DE TERRA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E EXCREMENTOS. NÃO SERÃO ACEITOS REPOLHOS COM FOLHAS MURCHAS, AMARELADAS, COM PERFURAÇÕES POR INSETOS, MANCHAS DE GEADA, RACHADURAS OU SINAIS DE PODRIDÃO (ESPECIALMENTE NO TALO). O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS E UMIDADE EXTERNA EXCESSIVA. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE REDE, DISPOSTOS DE FORMA A EVITAR O ESMAGAMENTO DAS BASES. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.

73.	1.000	KG	**TOMATE, IN NATURA** TOMATE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE (CLASSE I/ESPECIAL). O FRUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO TAMANHO, FORMATO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DE ACORDO COM O ESTÁGIO DE MATURAÇÃO. A POLPA DEVE SER FIRME, CARNUDA, SUCULENTA E COM SABOR CARACTERÍSTICO, SEM ACIDEZ EXCESSIVA OU ODOR DE FERMENTAÇÃO. OS FRUTOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS E MADUROS, PORÉM FIRMES AO TOQUE. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPOS, INTEIROS, SEM RACHADURAS, FUROS, LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA (MACHUCADOS POR IMPACTO OU PRESSÃO), SINAIS DE DESIDRATAÇÃO (CASCA MURCHA), QUEIMADURAS DE SOL OU ATAQUES DE PRAGAS E DOENÇAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM POLPA AMOLECIDA ("PASSADOS"), COM PRESENÇA DE FUNGOS (BOLORES), CICATRIZES PROFUNDAS OU MANCHAS ESCURAS. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES E RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, DISPOSTOS EM CAMADAS QUE EVITEM O ESMAGAMENTO DOS FRUTOS DA BASE, GARANTINDO A VENTILAÇÃO NECESSÁRIA. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, CLASSIFICAÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.
74.	2.000	KG	**CARNE BOVINA DE SOL** CARNE DE SOL DE BOVINO, OBTIDA DE CORTES DO TRASEIRO (COMO COXÃO MOLE, COXÃO DURO OU PATINHO), DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER PREPARADO A PARTIR DE CARNE BOVINA SADIAS, DESOSSADA, LIVRE DE EXCESSO DE GORDURA EXTERNA, APONEUROSES (NERVOS), CARTILAGENS E GÂNGLIOS. O PROCESSO DE FABRICAÇÃO DEVE CONSISTIR EM SALGA LEVE (SALGA SECA), SEGUIDA DE UM PERÍODO DE MATURAÇÃO/DESIDRATAÇÃO PARCIAL EM AMBIENTE CONTROLADO, RESULTANDO EM UM PRODUTO DE COLORAÇÃO EXTERNA VERMELHO-ESCURA E POLPA INTERNA VERMELHO-

			BRILHANTE, COM TEXTURA MACIA E AROMA CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE RANÇO. O TEOR DE SAL DEVE SER MODERADO, PERMITINDO O CONSUMO APÓS DESSALGA SIMPLES. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, MANCHAS ESVERDEADAS OU ESCURAS, EXCESSO DE UMIDADE OU ODORES ESTRANHOS. É OBRIGATÓRIA A ENTREGA SOB REFRIGERAÇÃO (TEMPERATURA MÁXIMA DE 7°C) OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE, EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS DE POLIETILENO, A VÁCUO OU DEVIDAMENTE SELADAS, ATÓXICAS E RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE CONTER: NOME DO PRODUTO, CORTE CÁRNEO UTILIZADO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM) E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÀS NORMAS DA ANVISA.
75.	2.500	KG	**CARNE BOVINA DE 2ª, MOÍDA** CARNE BOVINA DE 2ª, MOÍDA, RESFRIADA OU CONGELADA. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO DE CORTES DE CARCAÇAS BOVINAS SADIAS (ACÉM, PALETA OU COXÃO DURO), DEVIDAMENTE DESOSSADAS E LIMPAS, COM RETIRADA DE EXCESSO DE GORDURA, CARTILAGENS, NERVOS E GÂNGLIOS. A CARNE DEVE SER MOÍDA APENAS UMA VEZ, APRESENTANDO COLORAÇÃO VERMELHO-BRILHANTE (SE RESFRIADA) OU VERMELHO-ROSADA CARACTERÍSTICA (SE CONGELADA), COM ODOR E SABOR PRÓPRIOS. O TEOR DE GORDURA NÃO DEVE EXCEDER 15% A 20% DA COMPOSIÇÃO TOTAL, E O PRODUTO NÃO DEVE CONTER ADITIVOS, CONSERVANTES, CORANTES, MIÚDOS, TECIDOS INFERIORES OU EXCESSO DE ÁGUA. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICAS, RESISTENTES E DEVIDAMENTE SELADAS, COM PESO LÍQUIDO DE 5KG POR UNIDADE. A ENTREGA DEVE SER REALIZADA OBRIGATORIAMENTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, MANTENDO A TEMPERATURA DE 0°C A 7°C PARA PRODUTOS RESFRIADOS OU ABAIXO DE -12°C PARA PRODUTOS CONGELADOS.

			É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ROTULAGEM DEVE CONTER DE FORMA LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO CORTE, DATA DE MOAGEM/FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO E TABELA NUTRICIONAL. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS COM ACÚMULO DE GELO, SANGUE EXCESSIVO, SINAIS DE DESCONGELAMENTO OU EMBALAGENS ROMPIDAS. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÀS NORMAS VIGENTES DA ANVISA.
76.	2.000	KG	**CARNE BOVINA DE 2ª, PEDAÇO** CARNE BOVINA DE 2ª, CORTADA EM PEDAÇOS/ CUBOS MÉDIOS, RESFRIADA OU CONGELADA. O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CORTES DE CARCAÇAS BOVINAS SADIAS (COMO ACÉM, PALETA OU COXÃO DURO), DEVIDAMENTE DESOSSADAS. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-BRILHANTE CARACTERÍSTICA, ODOR PRÓPRIO E TEXTURA FIRME AO TATO. A CARNE DEVE ESTAR DEVIDAMENTE LIMPA, COM A RETIRADA DE EXCESSO DE GORDURA EXTERNA, CARTILAGENS, APONEUROSES (NERVOS) E GÂNGLIOS, GARANTINDO O APROVEITAMENTO PARA O PREPARO DE COZIDOS E ENSOPADOS. NÃO SERÁ PERMITIDA A PRESENÇA DE ADITIVOS, CONSERVANTES, CORANTES, OSSOS OU TECIDOS INFERIORES. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICOS, TRANSPARENTES E RESISTENTES, DEVIDAMENTE SELADOS, COM PESO LÍQUIDO DE 5KG POR UNIDADE. A ENTREGA DEVE SER REALIZADA OBRIGATORIAMENTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS QUE GARANTAM A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA DE 0°C A 7°C PARA PRODUTOS RESFRIADOS OU MÍNIMO DE -12°C PARA PRODUTOS CONGELADOS. É OBRIGATÓRIA A IDENTIFICAÇÃO DO CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ROTULAGEM DEVE CONTER DE FORMA LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO CORTE, DATA

			DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO E TABELA NUTRICIONAL. SERÃO REJEITADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, COM EXCESSO DE SANGUE SOLTO, PRESENÇA DE GELO NO INTERIOR OU QUE APRESENTEM COLORAÇÃO ESCURA/ESVERDEADA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÀS NORMAS VIGENTES DA ANVISA.
77.	1.000	KG	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO** FILÉ DE PEITO DE FRANGO, SEM OSSO E SEM PELE, RESFRIADO OU CONGELADO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. DEVE APRESENTAR-SE EM FILÉS ÍNTEGROS, DE COLORAÇÃO ROSADA CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME, ODOR SUAVE E PRÓPRIO, E LIVRE DE FRAGMENTOS DE OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA EXCESSIVA, COÁGULOS OU MANCHAS DE HEMATOMAS. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES OU EXCESSO DE ÁGUA (ATENDENDO AOS LIMITES DE ABSORÇÃO PREVISTOS NA LEGISLAÇÃO). O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICAS, RESISTENTES E DEVIDAMENTE SELADAS, PODENDO SER INDIVIDUALIZADAS OU EM PACOTES DE ATÉ 5KG, CONFORME NECESSIDADE. A ENTREGA DEVE SER REALIZADA OBRIGATORIAMENTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, MANTENDO A TEMPERATURA DE 0°C A 4°C PARA PRODUTOS RESFRIADOS OU INFERIOR A -12°C PARA PRODUTOS CONGELADOS, SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO OU FORMAÇÃO DE GRANDES BLOCOS DE GELO INTERNOS. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ROTULAGEM DEVE CONTER DE FORMA LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO/ABATE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO E TABELA NUTRICIONAL.

			SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM COLORAÇÃO ESVERDEADA/ACINZENTADA, CHEIRO AMONIACAL, EMBALAGENS ROMPIDAS OU COM EXCESSO DE LÍQUIDO NO INTERIOR. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE DE AVES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÀS NORMAS DA ANVISA.
78.	2.000	KG	**PEITO DE FRANGO SEM PELE** PEITO DE FRANGO, INTEIRO, SEM OSSO E SEM PELE, RESFRIADO OU CONGELADO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO DE AVES SADIAS, PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO ROSADA CARACTERÍSTICA, ODOR SUAVE E PRÓPRIO, COM TEXTURA FIRME E ELÁSTICA AO TATO. O PRODUTO DEVE ESTAR DEVIDAMENTE LIMPO, COM A RETIRADA TOTAL DA PELE, ISENTO DE EXCESSO DE GORDURA ABDOMINAL, COÁGULOS DE SANGUE, HEMATOMAS OU PENAS. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE SAL, SALMOURAS, CONSERVANTES OU SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS PARA RETENÇÃO DE UMIDADE. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICAS, RESISTENTES E HERMETICAMENTE FECHADAS. A ENTREGA DEVE SER REALIZADA OBRIGATORIAMENTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS/ISOTÉRMICOS, MANTENDO A TEMPERATURA DE 0°C A 4°C PARA PRODUTOS RESFRIADOS OU MÍNIMO DE -12°C PARA PRODUTOS CONGELADOS (COM TOLERÂNCIA DE FLUTUAÇÃO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE). É OBRIGATÓRIA A IDENTIFICAÇÃO VISÍVEL DO SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ROTULAGEM DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO/ABATE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO E TABELA NUTRICIONAL. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE QUEIMADURA PELO FRIO, EMBALAGENS COM ACÚMULO EXCESSIVO DE GELO OU SANGUE, OU QUE APRESENTEM COLORAÇÃO ESCURA E ODORES DESAGRADÁVEIS. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ)

			DE CARNE DE AVES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.
79.	3.000	KG	**FRANGO INTEIRO CONGELADO** FRANGO INTEIRO, CONGELADO. O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. DEVE APRESENTAR-SE INTEIRO, SEM OS PÉS, SEM A CABEÇA E SEM O PESCOÇO, DEVIDAMENTE EVISCERADO E SEM MIÚDOS (FÍGADO, MOELA E CORAÇÃO). A CARNE DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA (BRANCO-ROSADA OU LEVEMENTE AMARELADA), ODOR PRÓPRIO E SUAVE, E TEXTURA FIRME APÓS O DESCONGELAMENTO. DEVE ESTAR ISENTO DE MANCHAS DE HEMATOMAS, COÁGULOS, RESTOS DE PENAS, FERIDAS OU DEFORMAÇÕES. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA PRIMÁRIA (SACO DE POLIETILENO) ATÓXICA, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS COM TEMPERATURA QUE GARANTA A MANUTENÇÃO DO PRODUTO A -12°C OU INFERIOR. NÃO SERÃO ACEITOS FRANGOS COM EVIDÊNCIAS DE DESCONGELAMENTO PRÉVIO, COMO A PRESENÇA DE GRANDES BLOCOS DE GELO NO INTERIOR DA EMBALAGEM OU EMBALAGENS RASGADAS E COLADAS POR GELO EXTERNO. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). O PRODUTO DEVE ATENDER AOS LIMITES DE ABSORÇÃO DE ÁGUA ESTABELECIDOS PELO MAPA, SENDO PROIBIDA A INJEÇÃO ARTIFICIAL DE SALMOURAS OU CONSERVANTES. A ROTULAGEM DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO/ABATE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO E TABELA NUTRICIONAL. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM COLORAÇÃO ALTERADA (ACINZENTADA OU ESVERDEADA), ODORES FORTES, QUEIMADURAS DE FRIO OU EVIDÊNCIAS DE MÁ HIGIENIZAÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) DE

			CARNE DE AVES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÀS NORMAS DA ANVISA.
80.	2.000	KG	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO** COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, UNIDAS (EM PEÇA ÚNICA), CONGELADAS. O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. AS PEÇAS DEVEM APRESENTAR COLORAÇÃO ROSADA CARACTERÍSTICA, ODOR SUAVE E PRÓPRIO, COM TEXTURA FIRME E ELÁSTICA AO DESCONGELAR. DEVEM ESTAR DEVIDAMENTE LIMPAS, COM O CORTE REALIZADO NA ARTICULAÇÃO DO FÊMUR COM O QUADRIL, ISENTAS DE PENAS, CANHÕES, EXCESSO DE GORDURA ABDOMINAL, COÁGULOS, MANCHAS DE HEMATOMAS OU RESTOS DE VÍSCERAS. NÃO SERÁ ACEITO O PRODUTO COM EXCESSO DE DORSO (PORÇÃO DA CARCAÇA DAS COSTAS) ANEXADO À SOBRECOXA. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICAS, TRANSPARENTES E RESISTENTES, DEVIDAMENTE SELADAS (EM PACOTES DE 1KG A 5KG, CONFORME NECESSIDADE). A ENTREGA DEVE SER REALIZADA OBRIGATORIAMENTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, MANTENDO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS COM ACÚMULO EXCESSIVO DE GELO OU NEVE, O QUE INDICA OSCILAÇÃO DE TEMPERATURA E DESCONGELAMENTO PARCIAL. É OBRIGATÓRIA A IDENTIFICAÇÃO VISÍVEL DO CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ROTULAGEM DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO/ABATE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO E TABELA NUTRICIONAL. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM SINAIS DE QUEIMADURA PELO FRIO, COLORAÇÃO ALTERADA OU EMBALAGENS ROMPIDAS QUE EXPONHAM A CARNE AO AMBIENTE. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) DE CARNE DE AVES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.

81.	1.000	KG	**LINGUIÇA MISTA** LINGUIÇA MISTA, CONGELADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER ELABORADO A PARTIR DE UMA MISTURA DE CARNE BOVINA E CARNE SUÍNA SADIAS, ADICIONADA DE GORDURA SUÍNA (TOUCINHO), SAL, CONDIMENTOS NATURAIS E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO ROSADA A AVERMELHADA CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. NÃO SERÁ ACEITA A PRESENÇA DE CARTILAGENS, TECIDOS TENDINOSOS (NERVOS), EXCESSO DE GORDURA APARENTE OU GRANDE QUANTIDADE DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA (CMS) ACIMA DOS LIMITES LEGAIS. A MASSA DEVE SER EMBUTIDA EM INVÓLUCRO NATURAL OU ARTIFICIAL COMESTÍVEL, DEVIDAMENTE LIMPO E RESISTENTE. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS (POLIETILENO OU A VÁCUO), RESISTENTES E HERMETICAMENTE SELADAS. A ENTREGA DEVE SER REALIZADA OBRIGATORIAMENTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, MANTENDO A TEMPERATURA DE 0°C A 7°C PARA PRODUTOS RESFRIADOS OU ABAIXO DE -12°C PARA PRODUTOS CONGELADOS. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ROTULAGEM DEVE CONTER DE FORMA LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO E TABELA NUTRICIONAL. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM PRESENÇA DE BOLORES, VISCOSIDADE EXCESSIVA (LIMOSIDADE), COLORAÇÃO ESVERDEADA OU ACINZENTADA, ODORES AMONIACAIS/RANÇOSOS OU EMBALAGENS COM ACÚMULO DE LÍQUIDO E SINAIS DE DESCONGELAMENTO. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) DE LINGUIÇAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÀS NORMAS VIGENTES DA ANVISA.
82.	500	KG	**LINGUIÇA TIPO CALABRESA** LINGUIÇA TIPO CALABRESA, DEFUMADA E CURADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER ELABORADO

			EXCLUSIVAMENTE COM CARNES SUÍNAS OU CARNES SUÍNAS E BOVINAS (MISTA), ADICIONADAS DE INGREDIENTES, CONDIMENTOS NATURAIS (COM PREDOMINÂNCIA DE PIMENTA CALABRESA) E ADITIVOS PERMITIDOS. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AVERMELHADA CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME, ASPECTO HOMOGÊNEO, SABOR E ODOR PRÓPRIOS DE PRODUTO DEFUMADO. NÃO SERÁ PERMITIDA A PRESENÇA DE CARTILAGENS, TECIDOS TENDINOSOS (NERVOS), GRANDES PEDAÇOS DE GORDURA APARENTE OU EXCESSO DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA ACIMA DO PERMITIDO PELO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ). O PRODUTO DEVE SER EMBUTIDO EM INVÓLUCRO NATURAL OU ARTIFICIAL COMESTÍVEL, APRESENTANDO-SE SECO E SEM UMIDADE EXTERNA. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS, PREFERENCIALMENTE A VÁCUO, RESISTENTES E HERMETICAMENTE SELADAS. A ENTREGA DEVE SER REALIZADA EM VEÍCULOS LIMPOS, EM TEMPERATURA AMBIENTE FRESCA OU SOB REFRIGERAÇÃO (CONFORME INDICAÇÃO DO FABRICANTE), GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA INCIDÊNCIA SOLAR DIRETA OU CALOR EXCESSIVO QUE POSSA COMPROMETER A ESTABILIDADE DA GORDURA. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ROTULAGEM DEVE CONTER DE FORMA LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO E TABELA NUTRICIONAL. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM PRESENÇA DE BOLORES (MANCHAS BRANCAS OU VERDES), SUPERFÍCIE PEGAJOSA OU VISCOSA, ODOR RANÇOSO, EMBALAGENS ROMPIDAS OU COM PERDA DE VÁCUO, E SINAIS DE OXIDAÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) DE LINGUIÇAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÀS NORMAS DA ANVISA.
83.	1.000	KG	**SALSICHA** SALSICHA TIPO HOTDOG, CONGELADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DA EMULSÃO DE

			CARNES SADIAS DE DIFERENTES ESPÉCIES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE (BOVINA, SUÍNA E/OU AVES), ADICIONADA DE INGREDIENTES, CONDIMENTOS NATURAIS E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO ROSADA EXTERNA E INTERNA UNIFORME, TEXTURA MACIA, ELÁSTICA E HOMOGÊNEA (ISENTA DE GRUMOS DE GORDURA, CARTILAGENS OU FRAGMENTOS ÓSSEOS), COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. NÃO SERÁ ACEITO O PRODUTO COM EXCESSO DE LÍQUIDO NA EMBALAGEM OU QUE APRESENTE TEXTURA FARELENTA. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS, PREFERENCIALMENTE A VÁCUO, RESISTENTES E HERMETICAMENTE SELADAS (GERALMENTE EM PACOTES DE 1KG A 5KG). A ENTREGA DEVE SER REALIZADA OBRIGATORIAMENTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, MANTENDO A TEMPERATURA DE 0°C A 7°C PARA PRODUTOS RESFRIADOS OU ABAIXO DE -12°C PARA PRODUTOS CONGELADOS. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A EMBALAGEM DEVE CONTER DE FORMA LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO E TABELA NUTRICIONAL. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM PRESENÇA DE VISCOSIDADE (LIMO) NA SUPERFÍCIE, COLORAÇÃO ALTERADA (ACINZENTADA OU ESVERDEADA), ODORES ESTRANHOS (ÁCIDOS OU AMONIACAIS), EMBALAGENS COM PERDA DE VÁCUO, ESTUFADAS OU COM EXCESSO DE GELO INTERNO. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) DE SALSICHAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÀS NORMAS VIGENTES DA ANVISA.

5. DA LOGÍSTICA DE ENTREGA E RECEBIMENTO

5.1. A solicitação formal de fornecimento será formalizada mediante a disponibilização da Nota de Empenho e da respectiva Ordem de Fornecimento (OF), emitidas pelo Fundo Municipal de Educação à Contratada.

5.2. O prazo para a entrega do objeto solicitado será de, no máximo, **10 (dez) dias corridos**, contados a partir do dia útil subsequente ao do recebimento da Ordem de Fornecimento pela Contratada, via e-mail ou outro canal oficial de comunicação.

5.2.1. A Contratada deverá acusar e confirmar o recebimento do documento em até **24 (vinte e quatro) horas** de sua emissão.

5.2.2. Caso o vencimento do prazo de entrega ocorra em dia não útil ou em data em que não haja expediente na unidade recebedora, este ficará automaticamente prorrogado para o primeiro dia útil subsequente.

5.3. As entregas deverão ser efetuadas de forma **PARCELADA**, observando-se a natureza e a perecibilidade dos gêneros alimentícios:

a) Gêneros Estocáveis (Não Perecíveis): Deverão ser entregues conforme o cronograma mensal ou pedidos específicos da Contratante, respeitado o prazo máximo estabelecido no item 5.2.

b) Gêneros Perecíveis (Hortifrúti, Carnes e Laticínios): Deverão ser entregues de forma semanal ou quinzenal, conforme a capacidade de armazenamento de cada unidade escolar e o cronograma nutricional, respeitados rigorosamente os dias e horários definidos pela Administração.

5.4. O recebimento do objeto será realizado em duas etapas, nos estritos termos do Art. 140 da Lei nº 14.133/2021:

I - Provisoriamente: no ato da entrega, pelo servidor formalmente designado ou comissão de recebimento, para posterior verificação da conformidade quantitativa (contagem/pesagem) e qualitativa (integridade das embalagens, temperatura, rotulagem e especificações técnicas).

II - Definitivamente: em até **05 (cinco) dias úteis** após o recebimento provisório, mediante a emissão de termo detalhado (ou ateste na nota fiscal) pelo Fiscal do Contrato, que comprove o atendimento integral de todas as exigências técnicas, editais e sanitárias.

5.5. Verificada qualquer desconformidade, vício de qualidade, avaria ou descumprimento do prazo de validade mínimo exigido (equivalente a, no mínimo, **70% do shelf-life total** do produto na data da entrega), o objeto será rejeitado, devendo a Contratada substituí-lo às suas expensas no prazo máximo de:

a) Até **24 (vinte e quatro) horas** para gêneros perecíveis;

b) Até **05 (cinco) dias corridos** para gêneros estocáveis (não perecíveis).

5.5.1. O descumprimento dos prazos de substituição configurará inexecução parcial do pedido, sujeitando a empresa às sanções administrativas previstas neste instrumento e no Edital e seus anexos.

5.6. O recebimento provisório ou definitivo e o posterior ateste dos gêneros alimentícios não excluem a responsabilidade civil da Contratada pela qualidade, segurança e sanidade dos produtos, nem sua responsabilidade ético-profissional pela execução do objeto em estrita conformidade com as normas da ANVISA e as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

6. LOCAL DE ENTREGA

6.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues de forma descentralizada, diretamente nas unidades escolares da rede municipal de ensino ou em outros endereços vinculados à Secretaria Municipal de Educação, conforme as localizações, rotas e quantitativos expressamente detalhados em cada Ordem de Fornecimento.

6.2. As entregas deverão ser realizadas rigorosamente em dias úteis, dentro do horário de expediente administrativo das unidades, compreendido impreterivelmente entre as **08h00 às 12h00 e das 14h00 às 18h00,** de modo a viabilizar a conferência técnica adequada e o armazenamento imediato dos itens**.**

6.3. Correrá por conta e ônus exclusivo da Contratada o fornecimento de toda a mão de obra necessária (motoristas e ajudantes) e dos equipamentos adequados para o descarregamento e acomodação dos produtos

nos locais indicados pela Administração, sendo expressamente vedada a utilização de servidores públicos ou alunos das unidades escolares para tal fim.

6.4. Os locais de entrega poderão ser alterados, suprimidos ou acrescidos conforme as necessidades supervenientes da Administração Pública, mediante comunicação formal escrita à Contratada com antecedência mínima de **48 (quarenta e oito) horas.**

7. DO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

7.1. Os valores estimados para a presente contratação foram obtidos por meio de ampla pesquisa mercadológica baseada **exclusivamente em contratações públicas similares**, utilizando como parâmetro oficial o **Banco de Preços do Governo Federal (Painel de Preços)**, em busca do preço médio de mercado, em estrita observância ao disposto no art. 23, § 1º, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.2. Foram priorizados os dados de compras públicas homologadas recentes, aplicando-se métodos estatísticos como a média aritmética ou a mediana para o saneamento da cesta de preços, com o devido expurgo de valores manifestamente desproporcionais ou inexequíveis, conforme pacificado pelas orientações do Tribunal de Contas (TCE) e pela legislação vigente.

7.3. Diante da modelagem aplicada, que reflete com fidelidade os valores praticados para objetos de mesma natureza e as especificidades logísticas de entrega, o valor global estimado da presente contratação corresponde a **R$ 1.933.150,10 (um milhão, novecentos e trinta e três mil, cento e cinquenta reais e dez centavos)**, conforme detalhado no Estudo Técnico Preliminar (ETP) e no mapa de preços anexo, distribuído conforme a tabela abaixo:

ITEM	QUANT	UND	DESCRIÇÃO	VALOR MÉDIO UNITARIO BANCO DE PREÇOS	VALOR TOTAL
1.	200	KG	**AÇAFRÃO-DA-TERRA EM PÓ, EMBALAGEM DE 500G:** OBTIDO DE RIZOMAS SECOS E MOÍDOS, APRESENTADO EM FORMA DE PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COM COLORAÇÃO AMARELA-ALARANJADA CARACTERÍSTICA E AROMA PRÓPRIO, SEM APRESENTAR SINAIS DE MOFO, SUJIDADES OU ODORES ESTRANHOS. DEVE SER CONSTITUÍDO INTEGRALMENTE PELO RIZOMA MOÍDO, SENDO TERMINANTEMENTE PROIBIDA A ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES, AMIDOS, FARINÁCEOS OU QUALQUER OUTRA SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO NATURAL. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE MATÉRIA	R$ 69,65	R$ 13.930,00

			TERROSA, DETRITOS VEGETAIS, PARASITAS, LARVAS OU FRAGMENTOS DE INSETOS. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500G, COMPOSTA POR POLIETILENO RESISTENTE, TRANSPARENTE OU METALIZADA, HERMETICAMENTE VEDADA E ATÓXICA, GARANTINDO A PROTEÇÃO E INTEGRIDADE DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO NOME DO PRODUTO, MARCA, DADOS DO FABRICANTE/DISTRIBUIDOR, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA E ESTAR EM CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 716/2022. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ.		
2.	3.500	UN	**AÇÚCAR CRISTAL, EMBALAGEM DE 2KG** AÇÚCAR CRISTAL OBTIDO A PARTIR DO CALDO DE CANA-DE-AÇÚCAR, ATRAVÉS DE PROCESSOS DE PURIFICAÇÃO, EVAPORAÇÃO, CRISTALIZAÇÃO E CENTRIFUGAÇÃO. O PRODUTO DEVE SE APRESENTAR EM CRISTAIS BRANCOS, SÓLIDOS, DE TAMANHO UNIFORME, COM ODOR E SABOR DOCE CARACTERÍSTICOS, SEM	R$ 6,83	R$ 23.905,00

			APRESENTAR UMIDADE EXCESSIVA, GRUMOS (EMPEDRAMENTO) OU ODORES ESTRANHOS. ISENTO DE SUJIDADES, DETRITOS VEGETAIS, PEDRAS, METAIS, AREIA, PARASITAS, LARVAS OU QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA. DEVE APRESENTAR BAIXO ÍNDICE DE COR. NÃO DEVE CONTER ADITIVOS PROIBIDOS OU SUBSTÂNCIAS QUE ALTEREM SUA COMPOSIÇÃO ORIGINAL. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 2KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE E RESISTENTE, HERMETICAMENTE VEDADA E ATÓXICA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, MARCA, DADOS DO FABRICANTE/DISTRIBUIDOR, PESO LÍQUIDO, LOTE, ADVERTÊNCIA SOBRE ALÉRGENOS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA E ESTAR EM CONFORMIDADE COM O PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PELA ANVISA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E AREJADO, SOBRE ESTRADOS, AFASTADO DE PAREDES E DE PRODUTOS QUE POSSAM EXALAR ODORES.		

3.	500	KG	**AMIDO DE MILHO, EMBALAGEM DE 1KG** AMIDO DE MILHO, OBTIDO ATRAVÉS DO PROCESSO TECNOLÓGICO DE MOAGEM ÚMIDA DO GRÃO DE MILHO, RESULTANDO EM UM PÓ FINO, IMPALPÁVEL, DE COR BRANCA CARACTERÍSTICA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE HOMOGÊNEO, SECO, COM ODOR E SABOR PRÓPRIOS, SENDO TOTALMENTE ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, MOFO OU RANÇO. DEVE POSSUIR PUREZA ABSOLUTA, SEM A ADIÇÃO DE FARINHAS, AÇÚCARES, CONSERVANTES OU OUTROS ADITIVOS NÃO PERMITIDOS. É RIGOROSAMENTE PROIBIDA A PRESENÇA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU DETRITOS DE QUALQUER NATUREZA. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG, EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE OU PAPEL MULTIFOLHADO (COM BARREIRA INTERNA), HERMETICAMENTE VEDADA E ATÓXICA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E AGENTES EXTERNOS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), APRESENTANDO DE FORMA CLARA: NOME DO PRODUTO, MARCA, DADOS DO FABRICANTE/DISTRIBUIDOR, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA SOBRE ALÉRGENOS, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVE	R$ 24,99	R$ 12.495,00

			APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E AREJADO, RESPEITANDO AS NORMAS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.		
4.	4.000	PC	**ARROZ BRANCO TIPO 1** ARROZ BENEFICIADO, POLIDO, AGULHINHA, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS SÃOS E LIMPOS, APRESENTANDO-SE SECOS, POLIDOS E COM ASPECTO VÍTREO. DEVE ESTAR DE ACORDO COM OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 06/2009 DO MAPA, APRESENTANDO, NO MÁXIMO, OS SEGUINTES LIMITES DE TOLERÂNCIA: 5% DE GRÃOS QUEBRADOS E QUIRERA, 0,10% DE MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS, E ESTAR ISENTO DE GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS, MANCHADOS OU PICADOS ACIMA DOS LIMITES DA CLASSE. O PRODUTO DEVE POSSUIR SABOR E ODOR PRÓPRIOS, ESTAR LIVRE DE UMIDADE EXCESSIVA, INSETOS VIVOS OU MORTOS, LARVAS, SUJIDADES E RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, COM PESO LÍQUIDO DE 5KG. A ROTULAGEM DEVE ATENDER À RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020 DA ANVISA E ÀS NORMAS DO MAPA,	R$ 22,30	R$ 89.200,00

			CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, CLASSIFICAÇÃO (TIPO 1), MARCA, PESO LÍQUIDO, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM CONDIÇÕES DE HIGIENE, EM VEÍCULOS LIMPOS E SECOS, PROTEGIDOS DE UMIDADE E CONTAMINANTES.		
5.	200	UN	**AVEIA EM FLOCOS FINOS, EMBALAGEM DE 150G** O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DE GRÃOS DE AVEIA, LIMPOS, SÃOS, DESPOJADOS DO PERICARPO E SUBMETIDOS A PROCESSO DE PRENSAGEM E MOAGEM ADEQUADA PARA A OBTENÇÃO DE FLOCOS FINOS. DEVE SER UM PRODUTO INTEGRAL, PRESERVANDO SUAS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS NATURAIS, COM ALTO TEOR DE FIBRAS. DEVE APRESENTAR COR BRANCA ACINZENTADA A AMARELADA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, COM TOTAL AUSÊNCIA DE MOFO, SUJIDADES, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CONSERVANTES OU CORANTES. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE OU PAPEL GRAU ALIMENTÍCIO DEVIDAMENTE VEDADO, ATÓXICA E	R$ 27,97	R$ 5.594,00

			HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINANTES, COM PESO LÍQUIDO DE 150G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS RESOLUÇÕES RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020 DA ANVISA, INCLUINDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, TABELA NUTRICIONAL COMPLETA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAIS SECOS E AREJADOS, PRESERVANDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO.		
6.	50	UN	**AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM, EMBALAGEM DE 500G** AZEITE DE OLIVA EXTRAÍDO EXCLUSIVAMENTE POR PROCESSOS MECÂNICOS OU OUTROS MEIOS FÍSICOS, SOB CONDIÇÕES TÉRMICAS QUE NÃO PRODUZAM ALTERAÇÃO DO AZEITE. O PRODUTO DEVE SER DE PRIMEIRA EXTRAÇÃO (PRENSAGEM A FRIO), APRESENTANDO ASPECTO LÍMPIDO, COR VARIANDO ENTRE O AMARELO-CLARO E O AMARELO-ESVERDEADO. O SABOR E ODOR DEVEM SER PRÓPRIOS, FRUTADOS, ISENTOS DE ODORES E SABORES ESTRANHOS OU RANÇO. A ACIDEZ LIVRE EXPRESSA EM ÁCIDO OLEICO DEVE SER DE, NO MÁXIMO, 0,8%, ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE PARA A CATEGORIA EXTRAVIRGEM. É TERMINANTEMENTE PROIBIDA A MISTURA COM OUTROS ÓLEOS VEGETAIS, SOLVENTES OU	R$ 73,49	R$ 3.674,50

			QUALQUER ADITIVO QUÍMICO. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE SUJIDADES E IMPUREZAS. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500ML, PREFERENCIALMENTE EM VIDRO ESCURO OU MATERIAL METÁLICO REVESTIDO (LATA), HERMETICAMENTE VEDADA E ATÓXICA, VISANDO PROTEGER O PRODUTO DA INCIDÊNCIA DE LUZ E OXIDAÇÃO. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020) E DO MAPA, CONTENDO: NOME DO PRODUTO, MARCA, PAÍS DE ORIGEM, DADOS DO FABRICANTE/IMPORTADOR, ÍNDICE DE ACIDEZ, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO CONTRA CALOR EXCESSIVO E LUMINOSIDADE, EM CONFORMIDADE A LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
7.	200	UN	**AZEITONA VERDE COM CAROÇO, EMBALAGEM DE 500G (PESO DRENADO)** FRUTOS DA OLIVEIRA COLHIDOS DURANTE O CICLO DE MATURAÇÃO, ANTES DE COMPLETAREM O AMADURECIMENTO, SUBMETIDOS A TRATAMENTO ADEQUADO PARA ELIMINAR O SABOR AMARGO E PRESERVADOS MEDIANTE FERMENTAÇÃO NATURAL EM SALMOURA. O PRODUTO DEVE	R$ 34,96	R$ 6.992,00

			APRESENTAR-SE COM FRUTOS INTEIROS, DE TAMANHO UNIFORME, TEXTURA FIRME (NÃO AMOLECIDA), COR VERDE PALHA A VERDE AMARELADO. O ODOR E SABOR DEVEM SER PRÓPRIOS, CARACTERÍSTICOS E LIVRES DE ALTERAÇÕES FERMENTATIVAS ANORMAIS. A SALMOURA DEVE ESTAR LÍMPIDA, SEM PRESENÇA DE NATAS OU DEPÓSITOS ANORMAIS. É TERMINANTEMENTE PROIBIDA A PRESENÇA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU FRAGMENTOS DE INSETOS. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA (POTE DE VIDRO, SACO PLÁSTICO RESISTENTE OU BALDE PLÁSTICO ATÓXICO) DE 500G DE PESO DRENADO, HERMETICAMENTE VEDADA E RESISTENTE. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: NOME DO PRODUTO, MARCA, DADOS DO FABRICANTE/DISTRIBUIDOR, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO E PESO DRENADO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM E DO ALIMENTO, EM TOTAL CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.		

8.	200	UN	**AZEITONA VERDE SEM CAROÇO, EMBALAGEM DE 150G (PESO DRENADO)** FRUTOS DA OLIVEIRA (OLEA EUROPAEA L.) COLHIDOS DURANTE O CICLO DE MATURAÇÃO, PROCESSADOS PARA A RETIRADA MECÂNICA DO CAROÇO E PRESERVADOS EM SALMOURA ATRAVÉS DE FERMENTAÇÃO NATURAL. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COM FRUTOS INTEIROS (DESCAROÇADOS), DE TAMANHO UNIFORME, TEXTURA FIRME E COR VERDE PALHA A VERDE AMARELADO CARACTERÍSTICA. O ODOR E SABOR DEVEM SER PRÓPRIOS, ISENTOS DE ALTERAÇÕES FERMENTATIVAS, RANÇO OU SABORES ESTRANHOS. A SALMOURA DEVE ESTAR LÍMPIDA. É ESTRITAMENTE PROIBIDA A PRESENÇA DE FRAGMENTOS DE CAROÇOS, SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 150G DE PESO DRENADO, EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE OU VIDRO, HERMETICAMENTE VEDADO E ATÓXICO. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, DADOS DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO E PESO DRENADO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA.	R$ 16,09	R$ 3.218,00

			O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM E DO ALIMENTO, EM TOTAL CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
9.	500	PC	**BATATA PALHA, EMBALAGEM DE 500G** O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE BATATAS FRESCAS, SÃS, LIMPAS, FATIADAS EM CORTES FINOS E UNIFORMES, FRITAS EM ÓLEO VEGETAL DE PRIMEIRA QUALIDADE. DEVE APRESENTAR COR AMARELO UNIFORME, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, TEXTURA CROCANTE, COM AUSÊNCIA DE SABOR RESIDUAL DE ÓLEO, CHEIRO DE RANÇO, EXCESSO DE GORDURA OU PARTES QUEIMADAS. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU FRAGMENTOS ESTRANHOS À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÁ PERMITIDA A UTILIZAÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS OU CONSERVANTES PROIBIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL LAMINADO OU PLÁSTICO RESISTENTE, METALIZADA INTERNAMENTE PARA GARANTIR BARREIRA CONTRA LUZ E UMIDADE, ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO DE FORMA LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE	R$ 29,05	R$ 14.525,00

			INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, TABELA NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTES QUE EVITEM O ESMAGAMENTO DO PRODUTO E A EXPOSIÇÃO AO CALOR EXCESSIVO.		
10.	2.000	PC	**BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, EMBALAGEM DE 350G** BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 350G. O PRODUTO DEVE SER ELABORADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO DE MILHO (MAISENA), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL (ISENTA DE GORDURA TRANS) E AGENTES DE FERMENTAÇÃO. DEVE APRESENTAR COR LEVEMENTE DOURADA E UNIFORME, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, TEXTURA CROCANTE E MASSA HOMOGÊNEA, COM TOTAL AUSÊNCIA DE MOFO, SUJIDADES, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUAISQUER DETRITOS MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPICOS. NÃO SERÁ PERMITIDA A PRESENÇA DE CORANTES ARTIFICIAIS OU AROMATIZANTES QUE NÃO ESTEJAM EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO (POLIPROPILENO OU SIMILAR), ATÓXICA, HERMETICAMENTE	R$ 6,12	R$ 12.240,00

			FECHADA E RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 350G. A ROTULAGEM DEVE SEGUIR ESTRITAMENTE AS RESOLUÇÕES RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020, EXIBINDO DE FORMA CLARA: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ALERTA PARA ALÉRGENOS, TABELA NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DEVE SER DE 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE DEVE SER EFETUADO EM EMBALAGENS SECUNDÁRIAS APROPRIADAS QUE GARANTAM A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E EVITEM A QUEBRA DOS BISCOITOS, RESPEITANDO AS NORMAS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES.		
11.	1.000	UN	**BISCOITO DOCE INTEGRAL TIPO MAISENA, EMBALAGEM DE 350G** BISCOITO DOCE, INTEGRAL, TIPO MAISENA. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO OBRIGATORIAMENTE POR FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL (ISENTA DE GORDURA TRANS) E AGENTES DE FERMENTAÇÃO. DEVE APRESENTAR TEXTURA CROCANTE, COR MARROM-CLARO CARACTERÍSTICA DE PRODUTOS INTEGRAIS E SABOR PRÓPRIO. O ODOR E SABOR DEVEM SER CARACTERÍSTICOS, SENDO TOTALMENTE ISENTO DE ODORES E SABORES ESTRANHOS, RANÇO OU	R$ 10,38	R$ 10.380,00

			SINAIS DE MOFO. É TERMINANTEMENTE PROIBIDA A PRESENÇA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU FRAGMENTOS DE INSETOS. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 350G, EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE E ATÓXICO, HERMETICAMENTE VEDADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO E A CROCÂNCIA. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA SOBRE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM EMBALAGENS SECUNDÁRIAS APROPRIADAS QUE GARANTAM A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E EVITEM A QUEBRA EXCESSIVA DOS BISCOITOS.		
12.	2.000	UN	**BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, EMBALAGEM DE 800G** BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA (SABOR COCO). O PRODUTO DEVE SER OBTIDO ATRAVÉS DO COZIMENTO DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL	R$ 9,60	R$ 19.200,00

			(ISENTA DE GORDURA TRANS), SAL E AGENTES DE FERMENTAÇÃO, PODENDO CONTER LEITE E DERIVADOS DE ACORDO COM O SABOR. DEVE APRESENTAR TEXTURA CROCANTE, FORMATO CIRCULAR CARACTERÍSTICO E COR UNIFORME DE ACORDO COM O SABOR. O ODOR E SABOR DEVEM SER PRÓPRIOS, SENDO TOTALMENTE ISENTO DE ODORES E SABORES ESTRANHOS, RANÇO OU SINAIS DE MOFO. É TERMINANTEMENTE PROIBIDA A PRESENÇA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU FRAGMENTOS DE INSETOS. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 800G, EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE E ATÓXICO (POLIPROPILENO OU LAMINADO), HERMETICAMENTE VEDADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE E A CROCÂNCIA DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE ATENDER INTEGRALMENTE ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO DE FORMA CLARA: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO E SABOR, MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/DISTRIBUIDOR, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA SOBRE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM EMBALAGENS SECUNDÁRIAS QUE GARANTAM A INTEGRIDADE FÍSICA		

			DOS BISCOITOS E A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE.		
13.	2.000	UN	**BISCOITO TIPO CREAM CRACKER, EMBALAGEM DE 350G** BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 350G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL (ISENTA DE GORDURA TRANS), SAL E AGENTES DE FERMENTAÇÃO, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. O ALIMENTO DEVE APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM TEXTURA CROCANTE E AUSÊNCIA DE MOFO, SUJIDADES, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO PERMITIDOS CORANTES ARTIFICIAIS OU AROMATIZANTES SINTÉTICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER PLÁSTICA, HERMETICAMENTE FECHADA, RESISTENTE E ATÓXICA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO, COM PESO LÍQUIDO DE 350G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS VIGENTES (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020 DA ANVISA), CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA SOBRE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	R$ 9,74	R$ 19.480,00

			COMPLETA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER DE, NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE SUPORTE O EMPILHAMENTO E PRESERVE A INTEGRIDADE FÍSICA DOS BISCOITOS, EM CONFORMIDADE COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.		
14.	1.000	UN	**BISCOITO INTEGRAL TIPO CREAM CRACKER, EMBALAGEM DE 365G** BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 350G. O PRODUTO DEVE SER ELABORADO COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO OBRIGATORIAMENTE POR FARINHA DE TRIGO INTEGRAL E/OU FARELO DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL (ISENTA DE GORDURA TRANS), SAL E AGENTES DE FERMENTAÇÃO. DEVE APRESENTAR ALTO TEOR DE FIBRAS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DE PRODUTOS INTEGRAIS, SABOR E AROMA PRÓPRIOS, TEXTURA CROCANTE E MASSA UNIFORME, COM TOTAL AUSÊNCIA DE MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. NÃO SERÁ PERMITIDA A UTILIZAÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS OU AROMATIZANTES SINTÉTICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO	R$ 13,54	R$ 13.540,00

			CONTRA UMIDADE E AGENTES EXTERNOS. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INCLUINDO A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM EMBALAGENS SECUNDÁRIAS ADEQUADAS QUE PRESERVEM A INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO, EM CONFORMIDADE COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.		
15.	200	UN	**CACAU 100%, EMBALAGEM 150G** CACAU EM PÓ, 100% PURO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 150G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE ATRAVÉS DO PROCESSAMENTO (MOAGEM) DE SEMENTES DE CACAU LIMPAS, DESCASCADAS E DESENGORDURADAS, SEM A MISTURA DE OUTROS INGREDIENTES, AMIDOS OU ESPESSANTES. DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COM COLORAÇÃO CASTANHO-ESCURA CARACTERÍSTICA, SABOR AMARGO PRÓPRIO E AROMA ACENTUADO DE CACAU, ISENTO DE SABOR DE QUEIMADO, RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. DEVE HAVER TOTAL AUSÊNCIA DE MOFO, SUJIDADES, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS	R$ 22,23	R$ 4.446,00

			OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO À SUA COMPOSIÇÃO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO LAMINADO OU LATA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA, COM BARREIRA CONTRA LUZ E UMIDADE PARA PRESERVAR AS PROPRIEDADES ANTIOXIDANTES E ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO, COM PESO LÍQUIDO DE 150G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INFORMANDO CLARAMENTE: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, TABELA NUTRICIONAL DETALHADA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL FRESCO E SECO, EM TOTAL CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DE SEGURANÇA ALIMENTAR.		
16.	400	PC	**CAFÉ TORRADO E MUÍDO, TIPO TRADICIONAL, EMBALAGEM DE 250G** CAFÉ TORRADO E MOÍDO, DE TIPO TRADICIONAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 250G. O PRODUTO DEVE SER CONSTITUÍDO EXCLUSIVAMENTE POR GRÃOS DE CAFÉ, SÃOS, LIMPOS, SUBMETIDOS A PROCESSO DE TORRAÇÃO E MOAGEM ADEQUADOS. DEVE APRESENTAR PONTO DE TORRA MÉDIO, MOAGEM FINA A MÉDIA, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS E PRESERVADOS. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE	R$ 21,89	R$ 8.756,00

			MOFO, SUJIDADES, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E, OBRIGATORIAMENTE, LIVRE DE MISTURAS COM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS (COMO CASCAS, GRAVETOS, MILHO, CEVADA OU OUTROS CEREAIS). DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 08/2003 E POSSUIR SELO DE PUREZA (ABIC). A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL LAMINADO OU PLÁSTICO DE ALTA BARREIRA, PREFERENCIALMENTE EMBALADA A VÁCUO OU COM FECHAMENTO HERMÉTICO QUE IMPEÇA A ENTRADA DE OXIGÊNIO E A PERDA DE AROMA, COM PESO LÍQUIDO DE 250G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO, FRESCO E LONGE DE PRODUTOS COM ODORES FORTES, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DE SEGURANÇA ALIMENTAR.		
17.	20	KG	**CAMOMILA**	R$ 79,05	R$ 1.581,00

			CAMOMILA, FLORES SECAS PARA INFUSÃO (CHÁ), ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM DE 1KG. O PRODUTO DEVE SER CONSTITUÍDO EXCLUSIVAMENTE PELOS CAPÍTULOS FLORAIS DESIDRATADOS, DEVENDO APRESENTAR-SE ÍNTEGROS, LIMPOS E SÃOS. DEVE POSSUIR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA (MIOLO AMARELO E PÉTALAS BRANCAS A AMARELADAS APÓS SECAGEM), AROMA INTENSO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, MOFO OU RANÇO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E NÃO DEVE CONTER MISTURAS DE OUTRAS PLANTAS, CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. A PROPORÇÃO DE PEDÚNCULOS (CABINHOS) E FOLHAS DEVE SER MÍNIMA, RESPEITANDO OS PADRÕES DE PUREZA DA FARMACOPEIA BRASILEIRA OU NORMAS DA ANVISA PARA PRODUTOS VEGETAIS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO OU PAPEL GRAU ALIMENTÍCIO, HERMETICAMENTE FECHADA OU DEVIDAMENTE SELADA, PROTEGENDO O CONTEÚDO CONTRA UMIDADE E PERDA DE VOLÁTEIS, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: NOME COMUM E CIENTÍFICO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO		

			MÍNIMO, 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ.		
18.	100	UN	**CANELA EM PÓ, EMBALAGEM DE 100G** CANELA EM PÓ, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 100G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DA MOAGEM DA CASCA SECA DA PLANTA, APRESENTANDO-SE NA FORMA DE PÓ FINO, HOMOGÊNEO E DE COLORAÇÃO MARROM-AVERMELHADA CARACTERÍSTICA. DEVE POSSUIR AROMA FORTE, PENETRANTE E SABOR DOCE-PICANTE PRÓPRIO, SENDO PROIBIDA A ADIÇÃO DE FARINHAS, AMIDOS, AÇÚCARES, CORANTES ARTIFICIAIS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO NATURAL. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE MOFO, SUJIDADES, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E SINAIS DE UMIDADE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE OU LAMINADO, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DOS ÓLEOS ESSENCIAIS E PROTEÇÃO CONTRA A LUZ E UMIDADE, COM PESO LÍQUIDO DE 100G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO DE FORMA CLARA: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE	R$ 13,80	R$ 1.380,00

			ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DE SEGURANÇA ALIMENTAR.		
19.	400	UN	**CHOCOLATE EM PÓ 70%, EMBALAGEM DE 200G** CHOCOLATE EM PÓ, COM CONCENTRAÇÃO MÍNIMA DE 70% DE SÓLIDOS DE CACAU, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 200G. O PRODUTO DEVE SER COMPOSTO POR UMA MISTURA DE CACAU EM PÓ E AÇÚCAR, SEM A ADIÇÃO DE GORDURAS VEGETAIS HIDROGENADAS, AMIDOS OU ESPESSANTES. DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COM COLORAÇÃO CASTANHO-ESCURA ACENTUADA, SABOR INTENSO DE CACAU (PREDOMINANTEMENTE AMARGO COM LEVE TOQUE ADOCICADO) E AROMA PRÓPRIO, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, RANÇO OU SABOR DE QUEIMADO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL LAMINADO, PLÁSTICO RESISTENTE OU LATA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA, GARANTINDO BARREIRA CONTRA LUZ E UMIDADE PARA	R$ 46,26	R$ 18.504,00

			PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, COM PESO LÍQUIDO DE 200G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INFORMANDO OBRIGATORIAMENTE: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, PERCENTUAL DE CACAU, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, TABELA NUTRICIONAL COMPLETA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E FRESCO, PROTEGENDO O PRODUTO DE VARIAÇÕES TÉRMICAS BRUSCAS, CONFORME AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
20.	100	PC	**COCO RALADO, EMBALAGEM DE 1KG** COCO RALADO DESIDRATADO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1KG. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DA POLPA DE FRUTOS SÃOS DE COCO, DEVIDAMENTE SELECIONADOS, LAVADOS, RALADOS E DESIDRATADOS. DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PARTÍCULAS FINAS OU MÉDIAS, DE COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE COCO FRESCO, ISENTO DE RANÇO, AZEDUME OU SABORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE SER PURO, NÃO SENDO PERMITIDA A ADIÇÃO DE AÇÚCARES, AMIDOS, FARINHAS OU	R$ 44,69	R$ 4.469,00

			CORANTES. PODE CONTER APENAS CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, CASCAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO À SUA COMPOSIÇÃO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE (POLIETILENO) OU LAMINADO, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E OXIDAÇÃO, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ, CONFORME AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
21.	400	UN	**COLORAU, EMBALAGEM DE 100G** COLORAU (COLORÍFICO) EM PÓ, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 100G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE SEMENTES DE URUCUM MOÍDAS, ADICIONADAS DE VEÍCULO COMESTÍVEL (FUBÁ OU FARINHA DE MILHO) E ÓLEO VEGETAL. DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE	R$ 10,65	R$ 4.260,00

			COLORAÇÃO VERMELHA INTENSA E UNIFORME. O SABOR E O ODOR DEVEM SER CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO, MOFO OU SABORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE SER PURO, SENDO PROIBIDA A ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES OU QUALQUER OUTRA SUBSTÂNCIA QUE MASCARE A QUALIDADE DO PIGMENTO NATURAL. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E SINAIS DE UMIDADE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE OU LAMINADO, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA A LUZ E A UMIDADE PARA EVITAR A OXIDAÇÃO E O DESBOTAMENTO DO PIGMENTO, COM PESO LÍQUIDO DE 100G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO DE FORMA LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, TABELA NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		

22.	1.000	UN	**CREME DE LEITE, EMBALAGEM DE 200G** CREME DE LEITE LEVE, SUBMETIDO A PROCESSO DE ESTERILIZAÇÃO PELO SISTEMA UHT, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 200G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DO CREME DE LEITE FRESCO, APRESENTANDO TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 17% E MÁXIMO DE 19% (OU CONFORME CLASSIFICAÇÃO DE CREME DE LEITE LEVE). DEVE APRESENTAR ASPECTO HOMOGÊNEO, COR BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA, SABOR SUAVE CARACTERÍSTICO E ODOR PRÓPRIO, ISENTO DE SABORES ESTRANHOS, RANÇO OU ACIDIFICAÇÃO. O PRODUTO PODE CONTER ESTABILIZANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (CONFORME RDC Nº 715/2022). DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE COMPROMETA A SEGURANÇA ALIMENTAR. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO CARTONADA OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADA, COMPOSTA POR MÚLTIPLAS CAMADAS QUE GARANTAM BARREIRA TOTAL CONTRA LUZ, OXIGÊNIO E MICRORGANISMOS, COM PESO LÍQUIDO DE 200G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER PLENAMENTE ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA PARA ALÉRGENOS, TEOR DE GORDURA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO	R$ 5,35	R$ 5.350,00

			DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E FRESCO, DISPENSANDO REFRIGERAÇÃO ENQUANTO A EMBALAGEM ESTIVER FECHADA, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
23.	20	KG	**ERVA DOCE** ERVA-DOCE, SEMENTES SECAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1KG. O PRODUTO DEVE SER CONSTITUÍDO EXCLUSIVAMENTE POR FRUTOS MADUROS E DESIDRATADOS, DEVENDO APRESENTAR-SE LIMPOS, SÃOS E SELECIONADOS. DEVE POSSUIR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA (VERDE-ACINZENTADA A CASTANHA), AROMA INTENSO, PENETRANTE E SABOR ADOCICADO PRÓPRIO, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, MOFO OU RANÇO. O PRODUTO DEVE SER 100% PURO, SENDO PROIBIDA A MISTURA COM OUTRAS ESPÉCIES VEGETAIS, ADIÇÃO DE CORANTES, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PEDRAS, GRAVETOS, PARASITAS, LARVAS OU FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO TRANSPARENTE OU LAMINADO, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA	R$ 72,25	R$ 1.445,00

			UMIDADE E A PRESERVAÇÃO DOS ÓLEOS ESSENCIAIS VOLÁTEIS, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: NOME COMUM E CIENTÍFICO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ, ATENDENDO ÀS DIRETRIZES DE SEGURANÇA ALIMENTAR.		
24.	3.500	UN	**EXTRATO DE TOMATE, EMBALAGEM DE 1KG** EXTRATO DE TOMATE, OBTIDO A PARTIR DA POLPA DE TOMATES MADUROS, SÃOS E LIMPOS, CONCENTRADO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COR VERMELHA CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR PRÓPRIOS, COM CONSISTÊNCIA PASTOSA E HOMOGÊNEA. DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 18% DE SÓLIDOS SOLÚVEIS TOTAIS (PURO TOMATE). NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES, AMIDOS, ESPESSANTES OU QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE MASCARE A QUALIDADE DO PRODUTO. É PERMITIDA A ADIÇÃO DE SAL E AÇÚCAR EM LIMITES ESTRITOS	R$ 15,85	R$ 55.475,00

			CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº 715/2022). DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, FRAGMENTOS DE PELE OU SEMENTES EM EXCESSO, LARVAS, MOFO OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE LATA COM REVESTIMENTO INTERNO ATÓXICO OU EMBALAGEM LAMINADA, HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A ESTERILIDADE COMERCIAL DO PRODUTO, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E FRESCO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
25.	2.500	UN	**FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, EMBALAGEM DE 1KG** FARINHA DE TRIGO, TIPO 1, SEM FERMENTO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1KG. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS, LIMPOS E ISENTOS DE IMPUREZAS. DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COR	R$ 7,30	R$ 18.250,00

			BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA, COM ODOR E SABOR PRÓPRIOS E AGRADÁVEIS, ISENTA DE RANÇO, ODORES DE MOFO OU SABORES ESTRANHOS. OBRIGATORIAMENTE ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº 604/2022). O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS, PARASITAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. A UMIDADE MÁXIMA DEVE RESPEITAR O LIMITE DE 15%. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE PAPEL RESISTENTE (MULTIFOLHADO) OU MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO, VENTILADO E SOBRE ESTRADOS, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		

26.	1.000	PC	**FÉCULA DE MANDIOCA, EMBALAGEM DE 1KG** FÉCULA DE MANDIOCA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1KG. O PRODUTO DEVE SER EXTRAÍDO EXCLUSIVAMENTE DAS RAÍZES DE MANDIOCA, ATRAVÉS DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS DE LAVAGEM, TRITURAÇÃO, CENTRIFUGAÇÃO E SECAGEM. DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PÓ FINÍSSIMO, DE COR BRANCA CARACTERÍSTICA, SEM GRUMOS QUE NÃO SE DESFAÇAM SOB LEVE PRESSÃO, E COM ODOR E SABOR NEUTROS, ISENTOS DE RANÇO, ODORES DE MOFO OU SABORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE SER 100% PURO, SENDO VEDADA A ADIÇÃO DE CORANTES, CONSERVANTES, AMIDOS DE OUTROS VEGETAIS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E SINAIS DE UMIDADE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE PAPEL RESISTENTE OU MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO (POLIETILENO), HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, TABELA NUTRICIONAL, NÚMERO DO	R$ 10,87	R$ 10.870,00

			LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E AREJADO, SOBRE ESTRADOS, EM TOTAL CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
27.	3.500	PC	**FEIJÃO CARIOCA, TIPO 01, EMBALAGEM DE 1KG** FEIJÃO COMUM, GRUPO I, CLASSE CORES, TIPO 1 (CARIOCA), ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1KG. O PRODUTO DEVE SER CONSTITUÍDO POR GRÃOS DE ORIGEM VEGETAL, SÃOS, LIMPOS, SECOS E DE COLHEITA RECENTE (SAFRA NOVA). DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA (BEGE COM ESTRIAS MARRONS), TAMANHO E FORMATO UNIFORMES. O PRODUTO DEVE ATENDER AOS LIMITES DE TOLERÂNCIA ESTABELECIDOS PELA INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 07/2008 PARA O PADRÃO TIPO 1, SENDO RIGOROSAMENTE OBSERVADO: MÁXIMO DE 1% DE MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS; MÁXIMO DE 2% DE GRÃOS MOFADOS; MÁXIMO DE 4% DE GRÃOS DANIFICADOS (ARDIDOS, BROTADOS, IMATUROS OU PICADOS); E UMIDADE MÁXIMA DE 14%. DEVE APRESENTAR EXCELENTE COZIMENTO, FORMANDO CALDO ESPESSO E GRÃOS ÍNTEGROS, COM ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. DEVE ESTAR LIVRE DE INSETOS VIVOS OU MORTOS, LARVAS	R$ 14,16	R$ 49.560,00

			E RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS ACIMA DOS LIMITES PERMITIDOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, PERMITINDO A PERFEITA VISUALIZAÇÃO DOS GRÃOS, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA E DO MAPA, INFORMANDO: DENOMINAÇÃO, MARCA, CLASSE E TIPO, SAFRA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E AREJADO, SOBRE ESTRADOS, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
28.	300	UN	**FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO, EMBALAGEM 125G** FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 125G. O PRODUTO DEVE SER COMPOSTO POR CÉLULAS VIÁVEIS DE LEVEDURA, SELECIONADAS E DESIDRATADAS POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PEQUENOS GRÃOS CILÍNDRICOS OU PÓ GRANULADO DE COR BEGE CLARA, COM ODOR CARACTERÍSTICO DE LEVEDURA, ISENTO DE ODORES DE MOFO, RANÇO OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. O	R$ 15,65	R$ 4.695,00

			PRODUTO DEVE POSSUIR ALTO PODER DE FERMENTAÇÃO, GARANTINDO O CRESCIMENTO RÁPIDO E UNIFORME DE MASSAS DE PANIFICAÇÃO. PODE CONTER EMULSIFICANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO PARA PRESERVAÇÃO DAS CÉLULAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO VÁCUO OU ATMOSFERA MODIFICADA EM MATERIAL LAMINADO DE ALTA BARREIRA, GARANTINDO A PROTEÇÃO TOTAL CONTRA UMIDADE E OXIGÊNIO PARA MANTER A VIABILIDADE DAS LEVEDURAS, COM PESO LÍQUIDO DE 125G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MODO DE CONSERVAÇÃO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL FRESCO E SECO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DE SEGURANÇA ALIMENTAR.		
29.	600	UN	**FERMENTO EM PÓ QUÍMICO, EMBALAGEM DE 250G** FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE	R$ 27,34	R$ 16.404,00

			250G. O PRODUTO DEVE SER COMPOSTO POR UMA MISTURA EQUILIBRADA DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE, POR INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE, DESPRENDEM GASES CAPAZES DE EXPANDIR MASSAS DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA. DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE UM AGENTE EXPANSOR (GERALMENTE BICARBONATO DE SÓDIO), UM OU MAIS ÁCIDOS OU SAIS ÁCIDOS (COMO PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO OU FOSFATO MONOCÁLCICO) E UM AGENTE DE SEPARAÇÃO (AMIDO DE MILHO OU FÉCULA). DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COR BRANCA, ISENTO DE GRUMOS ENDURECIDOS, ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE UMIDADE. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RÍGIDO OU LAMINADO, ATÓXICA, COM TAMPA DE VEDAÇÃO HERMÉTICA OU SELO DE SEGURANÇA, GARANTINDO BARREIRA TOTAL CONTRA A UMIDADE PARA EVITAR A ATIVAÇÃO PRECOCE DO PRODUTO, COM PESO LÍQUIDO DE 250G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O		

			PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E FRESCO.		
30.	4.000	UN	**FLOCÃO DE MILHO, EMBALAGEM DE 500G** FLOCÃO DE MILHO (FARINHA DE MILHO FLOCADA), ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 500G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS DE MILHO SÃOS, LIMPOS E PRÉ-COZIDOS, SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO DE LAMINAÇÃO PARA FORMAÇÃO DE FLOCOS GRANDES E CARACTERÍSTICOS. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELA UNIFORME, SABOR E ODOR PRÓPRIOS DE MILHO, ISENTO DE RANÇO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE SER PURO, LIVRE DE CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES OU MISTURAS COM OUTROS CEREAIS. DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, LARVAS, PARASITAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E SINAIS DE UMIDADE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO (POLIETILENO) RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE E PROTEÇÃO CONTRA AGENTES EXTERNOS, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES,	R$ 6,60	R$ 26.400,00

			ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, DECLARAÇÃO DE INGREDIENTE TRANSGÊNICO (SE APLICÁVEL), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO, FRESCO E AREJADO, SOBRE ESTRADOS, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
31.	500	UN	**LEITE CONDENSADO, EMBALAGEM 395G** LEITE CONDENSADO INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 395G. O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA PASTOSA HOMOGÊNEA, COR BRANCA AMARELADA CARACTERÍSTICA, SABOR DOCE E ODOR PRÓPRIO, ISENTO DE SABORES ESTRANHOS, RANÇO OU CRISTALIZAÇÃO PERCEPTÍVEL. DEVE POSSUIR TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 8% (CONFORME A INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA 47/2018). NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE AMIDOS, ESPESSANTES, GORDURAS VEGETAIS OU CONSERVANTES QUÍMICOS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE COMPROMETA A SEGURANÇA ALIMENTAR. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO LATA COM REVESTIMENTO INTERNO ATÓXICO OU CARTONADA DE ALTA BARREIRA, HERMETICAMENTE FECHADA,	R$ 8,40	R$ 4.200,00

			PROTEGENDO O CONTEÚDO CONTRA LUZ E OXIGÊNIO, COM PESO LÍQUIDO DE 395G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM OCORRER EM LOCAL FRESCO E SECO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
32.	300	LT	**LEITE DE SOJA, 1L** BEBIDA DE SOJA (EXTRATO DE SOJA LÍQUIDO), PRONTA PARA O CONSUMO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1 LITRO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS DE SOJA SELECIONADOS, LIMPOS E SÃOS, OU ATRAVÉS DO EXTRATO DE SOJA ISOLADO. DEVE APRESENTAR ASPECTO LÍQUIDO HOMOGÊNEO, COR CREME CLARA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SABOR RESIDUAL EXCESSIVAMENTE ADSTRINGENTE, RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE COLESTEROL, GORDURAS TRANS E NÃO DEVE CONTER LACTOSE OU PROTEÍNAS DE ORIGEM ANIMAL. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS OU CORANTES. DEVE ESTAR LIVRE DE	R$ 20,27	R$ 6.081,00

			SUJIDADES E MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO CARTONADA COM SISTEMA DE TAMPA DE ROSCA OU LACRE DE SEGURANÇA, GARANTINDO BARREIRA TOTAL CONTRA LUZ E MICRORGANISMOS (SISTEMA UHT), COM VOLUME LÍQUIDO DE 1 LITRO. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, DECLARAÇÃO DE INGREDIENTE TRANSGÊNICO (SE APLICÁVEL), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DETALHADA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL FRESCO E SECO, DISPENSANDO REFRIGERAÇÃO ENQUANTO A EMBALAGEM ESTIVER FECHADA, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
33.	4.000	LT	**LEITE INTEGRAL, 1L** LEITE FLUIDO, INTEGRAL, SUBMETIDO A PROCESSO DE UHT, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 LITRO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO DE LEITE DE VACA INTEGRAL, SÃ E LIMPA, APRESENTANDO TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 3%. DEVE POSSUIR ASPECTO LÍQUIDO HOMOGÊNEO, COR BRANCA	R$ 8,26	R$ 33.040,00

			CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE SABORES ESTRANHOS, ACIDIFICAÇÃO OU SINAIS DE INSTABILIDADE TÉRMICA. O PRODUTO DEVE SER PURO, NÃO SENDO PERMITIDA A ADIÇÃO DE ÁGUA, CONSERVANTES, CORANTES, GORDURAS VEGETAIS OU RECONSTITUIÇÃO COM LEITE EM PÓ, SENDO ADMITIDO APENAS O USO DE ESTABILIZANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO (RDC Nº 715/2022). DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS E RESÍDUOS DE ANTIBIÓTICOS OU PESTICIDAS ACIMA DOS LIMITES LEGAIS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO CARTONADA COM MULTICAMADAS (PAPEL, PLÁSTICO E ALUMÍNIO) E TAMPA DE ROSCA OU LACRE DE SEGURANÇA, GARANTINDO BARREIRA TOTAL CONTRA LUZ, OXIGÊNIO E MICRORGANISMOS, COM VOLUME LÍQUIDO DE 1 LITRO. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA E DO MAPA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLETA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E FRESCO, DISPENSANDO REFRIGERAÇÃO ENQUANTO A		

			EMBALAGEM ESTIVER FECHADA, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
34.	200	LT	**LEITE ZERO LACTOSE, 1L** LEITE FLUIDO, INTEGRAL, ZERO LACTOSE, SUBMETIDO A PROCESSO DE UHT, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 LITRO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO DE LEITE DE VACA INTEGRAL, SÃ E LIMPA, SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICO DE HIDRÓLISE DA LACTOSE POR MEIO DA ADIÇÃO DA ENZIMA LACTASE, GARANTINDO TEOR RESIDUAL DE LACTOSE CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA PRODUTOS "ZERO LACTOSE" (INFERIOR A 100MG/100G). DEVE APRESENTAR TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 3%, ASPECTO LÍQUIDO HOMOGÊNEO, COR BRANCA CARACTERÍSTICA E SABOR LEVEMENTE MAIS ADOCICADO QUE O LEITE CONVENCIONAL DEVIDO À QUEBRA DA LACTOSE. O PRODUTO DEVE SER PURO, ISENTO DE CORANTES, CONSERVANTES OU GORDURAS VEGETAIS, SENDO ADMITIDO APENAS O USO DE ESTABILIZANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES E MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO CARTONADA COM MULTICAMADAS E TAMPA DE ROSCA OU LACRE DE SEGURANÇA, GARANTINDO BARREIRA TOTAL CONTRA LUZ E OXIGÊNIO, COM VOLUME LÍQUIDO DE 1 LITRO. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022	R$ 15,58	R$ 3.116,00

			E RDC Nº 429/2020), CONTENDO COM DESTAQUE: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E FRESCO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
35.	3.000	UN	**LEITE INTEGRAL EM PÓ, EMBALAGEM DE 400G** LEITE EM PÓ INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 400G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE POR MEIO DA DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL, SANIDADE GARANTIDA E SUBMETIDO A PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. DEVE APRESENTAR-SE COMO UM PÓ UNIFORME, SEM GRUMOS QUE NÃO SE DESFAÇAM SOB LEVE PRESSÃO, DE COR BRANCA AMARELADA, COM ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE RANÇO OU SABORES ESTRANHOS. APÓS A RECONSTITUIÇÃO EM ÁGUA, DEVE APRESENTAR AS MESMAS CARACTERÍSTICAS DO LEITE FLUIDO INTEGRAL, COM TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 26% NA BASE SECA. É PROIBIDA A ADIÇÃO DE FARINHAS, AMIDOS, SORO DE LEITE, MALTODEXTRINA OU QUALQUER OUTRA SUBSTÂNCIA ESTRANHA À COMPOSIÇÃO NATURAL DO LEITE.	R$ 29,33	R$ 87.990,00

			DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS E RESÍDUOS DE ANTIBIÓTICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL METÁLICO (LATA) COM LACRE DE SEGURANÇA OU SACO LAMINADO DE ALTA RESISTÊNCIA (ALUMINIZADO), HERMETICAMENTE FECHADA PARA GARANTIR BARREIRA CONTRA UMIDADE, OXIGÊNIO E LUZ, COM PESO LÍQUIDO DE 400G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INSTRUÇÕES DE PREPARO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E FRESCO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
36.	1.000	UN	**LEITE ZERO LACTOSE EM PÓ, EMBALAGEM 300G** LEITE EM PÓ INTEGRAL, ZERO LACTOSE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 300G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE ATRAVÉS DA DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL, PREVIAMENTE SUBMETIDO AO PROCESSO DE HIDRÓLISE DA LACTOSE POR MEIO DA ENZIMA LACTASE, GARANTINDO UM TEOR	R$ 28,17	R$ 28.170,00

			RESIDUAL DE LACTOSE CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA PRODUTOS "ZERO LACTOSE" (INFERIOR A 100MG/100G). DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COR BRANCA AMARELADA, COM SABOR LEVEMENTE MAIS ADOCICADO QUE O LEITE EM PÓ CONVENCIONAL E ODOR CARACTERÍSTICO, ISENTO DE RANÇO OU SABORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE POSSUIR DISSOLVIBILIDADE INSTANTÂNEA. DEVE CONTER TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 26% NA BASE SECA. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE SORO DE LEITE, AMIDOS, MALTODEXTRINA, CORANTES OU CONSERVANTES. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL LAMINADO DE ALTA RESISTÊNCIA (ALUMINIZADO) OU LATA COM LACRE, HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO PROTEÇÃO TOTAL CONTRA LUZ E UMIDADE, COM PESO LÍQUIDO DE 300G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MODO DE PREPARO/RECONSTITUIÇÃO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER		

			REALIZADOS EM LOCAL SECO E FRESCO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
37.	1.000	PC	**MACARRÃO ESPAGUETE, EMBALAGEM DE 500G** MASSA ALIMENTÍCIA DE TRIGO, TIPO SECA, FORMATO ESPAGUETE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 500G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO PELO AMASSAMENTO E MOLDAGEM DE FARINHA DE TRIGO (TIPO 1), ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, E ÁGUA. DEVE APRESENTAR COR AMARELA CARACTERÍSTICA, ASPECTO HOMOGÊNEO, FORMATO LONGO E SEÇÃO CIRCULAR. APÓS O COZIMENTO EM ÁGUA FERVENTE, A MASSA DEVE MANTER SUA FORMA ORIGINAL, SEM APRESENTAR-SE PEGAJOSA, SEM DESMANCHAR E SEM TURVAR EXCESSIVAMENTE A ÁGUA, MANTENDO TEXTURA FIRME E ELÁSTICA. DEVE POSSUIR SABOR E ODOR PRÓPRIOS, ISENTO DE RANÇO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS (PERMITINDO-SE APENAS CORANTES NATURAIS COMO URUCUM OU CÚRCUMA, SE PREVISTO NA MARCA) E CONSERVANTES. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO:	R$ 5,30	R$ 5.300,00

			DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, TEMPO MÉDIO DE COZIMENTO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. , O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E AREJADO, SOBRE ESTRADOS, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
38.	1.000	PC	**MACARRÃO ESPAGUETE SEM GLÚTEN, EMBALAGEM DE 500G** MASSA ALIMENTÍCIA SECA, ISENTA DE GLÚTEN, FORMATO ESPAGUETE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 500G. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS NATURALMENTE ISENTAS DE GLÚTEN, COMO FARINHA DE ARROZ, FARINHA DE MILHO OU FÉCULAS, SUBMETIDAS A PROCESSO DE MOLDAGEM E SECAGEM. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA (CONFORME A BASE UTILIZADA), ASPECTO HOMOGÊNEO E INTEGRIDADE FÍSICA. APÓS O COZIMENTO, A MASSA DEVE APRESENTAR TEXTURA FIRME, NÃO PEGAJOSA, MANTENDO O FORMATO ORIGINAL E SABOR AGRADÁVEL, ISENTO DE RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. É OBRIGATÓRIA A GARANTIA DE AUSÊNCIA DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA POR GLÚTEN EM TODO O PROCESSO PRODUTIVO. NÃO SERÁ PERMITIDA A	R$ 6,64	R$ 6.640,00

			ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS OU CONSERVANTES QUÍMICOS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E AGENTES EXTERNOS, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO COM DESTAQUE: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA OBRIGATÓRIA "NÃO CONTÉM GLÚTEN" OU DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, TEMPO MÉDIO DE COZIMENTO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E VENTILADO, ISOLADO DE PRODUTOS QUE CONTENHAM GLÚTEN, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
39.	3.000	PC	**MACARRÃO PARAFUSO, EMBALAGEM 500G** MASSA ALIMENTÍCIA DE TRIGO, TIPO SECA, FORMATO PARAFUSO (FUSILLI), ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 500G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO PELO AMASSAMENTO E MOLDAGEM	R$ 4,57	R$ 13.710,00

			DE FARINHA DE TRIGO (TIPO 1), ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, E ÁGUA. DEVE APRESENTAR COR AMARELA CARACTERÍSTICA, ASPECTO HOMOGÊNEO, FORMATO HELICOIDAL (ESPIRAL) E SUPERFÍCIE LISA. APÓS O COZIMENTO EM ÁGUA FERVENTE, A MASSA DEVE MANTER SUA FORMA ORIGINAL, COM TEXTURA FIRME, SEM APRESENTAR-SE PEGAJOSA E SEM DESMANCHAR NAS DOBRAS DO FORMATO. DEVE POSSUIR SABOR E ODOR PRÓPRIOS, ISENTO DE RANÇO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CORANTES ARTIFICIAIS E CONSERVANTES. DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO (POLIPROPILENO) RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, TEMPO MÉDIO DE COZIMENTO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E AREJADO, SOBRE ESTRADOS, EM		

			CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
40.	1.000	PC	**MACARRÃO PARAFUSO SEM GLÚTEN, EMBALAGEM DE 500G** MASSA ALIMENTÍCIA SECA, ISENTA DE GLÚTEN, FORMATO PARAFUSO (FUSILLI), ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 500G. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS NATURALMENTE ISENTAS DE GLÚTEN, COMO FARINHA DE ARROZ, FARINHA DE MILHO, QUINOA OU FÉCULAS, PROCESSADAS SOB RIGOROSO CONTROLE DE QUALIDADE. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA CONFORME OS INGREDIENTES UTILIZADOS, ASPECTO HOMOGÊNEO E FORMATO EM ESPIRAL ÍNTEGRO. APÓS O COZIMENTO EM ÁGUA FERVENTE, A MASSA DEVE MANTER SUA ESTRUTURA HELICOIDAL, APRESENTANDO TEXTURA FIRME, NÃO PEGAJOSA E SABOR NEUTRO E AGRADÁVEL, ISENTO DE RANÇO, MOFO OU SABORES ESTRANHOS. É OBRIGATÓRIA A CERTIFICAÇÃO OU GARANTIA DE AUSÊNCIA DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA POR GLÚTEN EM TODAS AS ETAPAS DE PRODUÇÃO E EMBALAGEM. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CORANTES ARTIFICIAIS E CONSERVANTES QUÍMICOS. DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO PROTEÇÃO	R$ 6,22	R$ 6.220,00

			CONTRA UMIDADE, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO COM DESTAQUE: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA OBRIGATÓRIA "NÃO CONTÉM GLÚTEN" OU DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MODO DE PREPARO E TEMPO DE COZIMENTO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E VENTILADO, ESTRITAMENTE ISOLADO DE PRODUTOS QUE CONTENHAM GLÚTEN, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
41.	500	PC	**MACARRÃO PENNE SEM GLÚTEN, EMBALAGEM 500G** MASSA ALIMENTÍCIA SECA, ISENTA DE GLÚTEN, FORMATO PENNE (CURTO TUBULAR), ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 500G. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS NATURALMENTE ISENTAS DE GLÚTEN, COMO FARINHA DE ARROZ, FARINHA DE MILHO, MANDIOCA OU MISTURAS DE CEREAIS E LEGUMINOSAS PERMITIDAS. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, ASPECTO HOMOGÊNEO, FORMATO TUBULAR COM CORTE OBLÍQUO NAS EXTREMIDADES E SUPERFÍCIE PREFERENCIALMENTE ESTRIADA	R$ 6,42	R$ 3.210,00

			(PARA MELHOR ADERÊNCIA DE MOLHOS). APÓS O COZIMENTO, A MASSA DEVE MANTER SUA ESTRUTURA ÍNTEGRA, APRESENTANDO TEXTURA FIRME, NÃO PEGAJOSA E SABOR AGRADÁVEL, ISENTO DE RANÇO, MOFO OU SABORES ESTRANHOS. É OBRIGATÓRIA A GARANTIA DE AUSÊNCIA DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA POR GLÚTEN EM TODAS AS ETAPAS DE PRODUÇÃO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CORANTES ARTIFICIAIS E CONSERVANTES QUÍMICOS. DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E AGENTES EXTERNOS, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO COM DESTAQUE: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA OBRIGATÓRIA "NÃO CONTÉM GLÚTEN" OU DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, TEMPO MÉDIO DE COZIMENTO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E VENTILADO, ISOLADO DE PRODUTOS		

			QUE CONTENHAM GLÚTEN, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
42.	100	UN	**MANTEIGA SEM SAL, EMBALAGEM DE 500G** MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM SAL, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 500G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE PELA BATEÇÃO DO CREME DE LEITE DE VACA (NATA) PASTEURIZADO, DERIVADO DE LEITE HIGIENICAMENTE COLHIDO. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA SÓLIDA, PASTOSA À TEMPERATURA DE 20°C, DE TEXTURA LISA E HOMOGÊNEA, COM COLORAÇÃO VARIANDO ENTRE O BRANCO AMARELADO E O AMARELO PALHA UNIFORME. O SABOR E ODOR DEVEM SER SUAVES E CARACTERÍSTICOS (DE NATA FRESCA), ISENTOS DE RANÇO, ODORES ESTRANHOS OU SABORES AMARGOS. DEVE POSSUIR TEOR DE GORDURA LÁCTEA (LIPÍDIOS) MÍNIMO DE 82% E UMIDADE MÁXIMA DE 16%. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE SAL, GORDURAS VEGETAIS (MARGARINA), CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES OU AROMATIZANTES. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS E RESÍDUOS DE ANTIBIÓTICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO COM TAMPA OU PAPEL LAMINADO IMPERMEÁVEL, RESISTENTE E ATÓXICO, GARANTINDO VEDAÇÃO HERMÉTICA, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA E DO MAPA (RDC	R$ 30,37	R$ 3.037,00

			Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO SOB REFRIGERAÇÃO CONSTANTE (ENTRE 1°C E 10°C). O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
43.	1.000	UN	**MARGARINA, EMBALAGEM 1KG** MARGARINA VEGETAL, COM SAL, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1KG. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DA HIDROGENAÇÃO OU INTERESTERIFICAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS, APRESENTANDO-SE COMO UMA EMULSÃO PLÁSTICA DE ÓLEOS E/OU GORDURAS VEGETAIS COM ÁGUA. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA CREMOSA, HOMOGÊNEA, SEM SEPARAÇÃO DE FASES (ÁGUA E ÓLEO) E TEXTURA LISA. COR AMARELA CARACTERÍSTICA, SABOR E ODOR SUAVES, ISENTOS DE RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. DEVE POSSUIR TEOR DE LIPÍDIOS (GORDURA) MÍNIMO DE 60% (IDEAL PARA USO CULINÁRIO E ESPALHABILIDADE). NÃO DEVE CONTER GORDURAS TRANS ACIMA DO LIMITE PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº 332/2019). DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES E MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO POTE PLÁSTICO	R$ 27,34	R$ 27.340,00

			(POLIPROPILENO) RÍGIDO, ATÓXICO, COM TAMPA DE VEDAÇÃO HERMÉTICA E SELO DE SEGURANÇA (LACRE DE ALUMÍNIO OU PLÁSTICO), COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO SOB REFRIGERAÇÃO (MÁXIMO 10°C) OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE PARA GARANTIR A ESTABILIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA.		
44.	500	UN	**MILHARINA** FARINHA DE MILHO PRÉ-GELATINIZADA (TIPO MILHARINA), OBTIDA A PARTIR DE GRÃOS DE MILHO SÃOS, LIMPOS, DEGERMINADOS E PRÉ-COZIDOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 500G. O PRODUTO DEVE APRESENTAR GRANULOMETRIA MÉDIA E UNIFORME (FLOCOS FINOS/MÉDIOS), COLORAÇÃO AMARELA CARACTERÍSTICA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS DE MILHO, ISENTO DE RANÇO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS. OBRIGATORIAMENTE ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº 604/2022). O PRODUTO DEVE SER DE FÁCIL DISSOLUÇÃO E PREPARO	R$ 6,25	R$ 3.125,00

			RÁPIDO, SEM FORMAÇÃO DE GRUMOS EXCESSIVOS APÓS O COZIMENTO. DEVE ESTAR ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES, SUJIDADES, PARASITAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO (POLIETILENO) RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO E PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, DECLARAÇÃO DE INGREDIENTE TRANSGÊNICO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E AREJADO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
45.	800	PC	**MILHO PARA CANJICA AMARELA, EMBALAGEM 500G** MILHO PARA CANJICA, VARIEDADE AMARELA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 500G. O PRODUTO DEVE SER CONSTITUÍDO DE GRÃOS DE MILHO SÃOS, LIMPOS, DESPELICADOS E POLIDOS. DEVE	R$ 4,46	R$ 3.568,00

			APRESENTAR GRÃOS DE TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO AMARELA CARACTERÍSTICA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, ISENTO DE RANÇO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS, CARUNCHADOS, BROTADOS OU COM IMPUREZAS ACIMA DOS LIMITES PERMITIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA). NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU CORANTES ARTIFICIAIS. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO (POLIETILENO) TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO DOS GRÃOS E GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, DECLARAÇÃO DE INGREDIENTE TRANSGÊNICO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO, FRESCO E AREJADO, EM		

			CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
46.	600	PC	**MILHO PARA PIPOCA, EMBALAGEM DE 400G** MILHO PARA PIPOCA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 400G. O PRODUTO DEVE SER CONSTITUÍDO DE GRÃOS DE MILHO, SÃOS, LIMPOS, INTEIROS E BEM DESENVOLVIDOS. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELA OU ALARANJADA CARACTERÍSTICA, BRILHO NATURAL, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, ISENTO DE RANÇO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS. OS GRÃOS DEVEM POSSUIR ALTO PODER DE EXPANSÃO E UMIDADE ADEQUADA PARA O ESTOURO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE GRÃOS CARUNCHADOS, ARDIDOS, MOFADOS, BROTADOS OU QUEBRADOS, BEM COMO DE IMPUREZAS (PEDRAS, PAUS OU DETRITOS) ACIMA DOS LIMITES PERMITIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA). NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE AROMATIZANTES OU CONSERVANTES. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO (POLIETILENO) TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO E PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022	R$ 5,95	R$ 3.570,00

			E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, DECLARAÇÃO DE INGREDIENTE TRANSGÊNICO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO, FRESCO E AREJADO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
47.	1.000	UN	**MILHO VERDE ENLATADO, EMBALAGEM 200G** MILHO VERDE EM CONSERVA, OBTIDO DE GRÃOS DE MILHO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 200G (PESO LÍQUIDO). O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM GRÃOS SÃOS, LIMPOS, SELECIONADOS, LIVRES DE CASCAS, SABUGOS OU FIOS, IMERSOS EM SALMOURA (ÁGUA E SAL, PODENDO CONTER AÇÚCAR CONFORME PADRÃO DE IDENTIDADE). DEVE APRESENTAR GRÃOS DE COR AMARELA CARACTERÍSTICA, TEXTURA MACIA E TENRA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE SABORES AMARGOS, METÁLICOS OU ESTRANHOS. O LÍQUIDO DE COBERTURA (SALMOURA) DEVE SER LÍMPIDO OU LEVEMENTE TURVO. É PROIBIDA A ADIÇÃO DE CORANTES, CONSERVANTES QUÍMICOS OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS	R$ 4,66	R$ 4.660,00

			NATURAIS DO PRODUTO. DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER METÁLICA COM REVESTIMENTO INTERNO RESISTENTE PARA EVITAR A OXIDAÇÃO, SEM AMASSADOS, FUROS, ESTUFAMENTOS OU SINAIS DE CORROSÃO, COM PESO LÍQUIDO DE 200G E INDICAÇÃO CLARA DO PESO DRENADO. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, DECLARAÇÃO DE TRANSGÊNICO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E FRESCO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
48.	3.500	UN	**ÓLEO DE SOJA** ÓLEO DE SOJA REFINADO, OBTIDO DE GRÃOS DE SOJA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 900ML. O PRODUTO DEVE SER EXTRAÍDO, REFINADO E FILTRADO ATRAVÉS DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, RESULTANDO EM UM ÓLEO LÍMPIDO, BRILHANTE, LIVRE DE SEDIMENTOS, UMIDADE OU IMPUREZAS. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELA CLARA, ODOR E SABOR SUAVES E	R$ 10,29	R$ 36.015,00

			CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. DEVE POSSUIR BAIXO TEOR DE ACIDEZ E ESTAR EM CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E PELA ANVISA. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE COLESTEROL E NÃO CONTER ADITIVOS ALÉM DO ANTIOXIDANTE PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO. DEVE ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS DE SOLVENTES E MICRORGANISMOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO GARRAFA PET (POLITEREFTALATO DE ETILENO), TRANSPARENTE, RESISTENTE E ATÓXICA, COM TAMPA DE VEDAÇÃO HERMÉTICA E LACRE DE SEGURANÇA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO VOLUME LÍQUIDO DE 900ML. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, DECLARAÇÃO DE INGREDIENTE TRANSGÊNICO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO, FRESCO E PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		

49.	10	KG	**ÓREGANO** ORÉGANO EM FOLHAS SECAS, OBTIDO A PARTIR DAS FOLHAS E SUMIDADES FLORIDAS DA PLANTA, DESIDRATADAS POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE FOLHAS FRAGMENTADAS, COM COLORAÇÃO VERDE-ACINZENTADA A VERDE-OLIVA, AROMA FORTE E SABOR PICANTE CARACTERÍSTICOS. DEVE ESTAR ISENTO DE PEDÚNCULOS (GALHOS), SUJIDADES, FUNGOS, INSETOS VIVOS OU MORTOS (LARVAS E FRAGMENTOS), SEMENTES DE OUTRAS PLANTAS OU QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CORANTES, CONSERVANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE POSSUIR BAIXO TEOR DE UMIDADE, GARANTINDO SUA CONSERVAÇÃO E CROCÂNCIA ORIGINAL. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO TRANSPARENTE (POLIPROPILENO OU SIMILAR), RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E PERDA DE AROMA. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA.	R$ 69,96	R$ 699,60

			O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
50.	100	CT	**OVO DE GALINHA 1X30 UNIDADES** OVO DE GALINHA, TIPO GRANDE (CLASSE A), DE COR BRANCA OU VERMELHA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM 30 UNIDADES. O PRODUTO DEVE SER DE PRODUÇÃO RECENTE, PROVENIENTE DE GALINHAS SADIAS E ALIMENTADAS DE FORMA ADEQUADA. OS OVOS DEVEM APRESENTAR CASCA LISA, LIMPA, INTACTA (SEM TRINCAS OU RACHADURAS), DE ESPESSURA UNIFORME E FORMATO CARACTERÍSTICO. INTERNAMENTE, DEVEM POSSUIR CLARA LÍMPIDA, DENSA E SEM MANCHAS, E GEMA CENTRALIZADA, CONSISTENTE E DE COR UNIFORME. DEVEM ESTAR ISENTOS DE MANCHAS DE SANGUE, ODORES ESTRANHOS (FÉTIDOS OU AMONIACAIS) E SINAIS DE PUTREFAÇÃO. O PESO MÍNIMO POR UNIDADE DEVE SEGUIR OS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO PARA O TIPO "GRANDE" (ENTRE 55G E 59G POR OVO). É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO REGISTRO NO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA COMPETENTE (S.I.F., S.I.E. OU S.I.M.). A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO ESTOJO OU BANDEJA DE POLPA DE PAPEL PRENSADO OU PLÁSTICO RESISTENTE, COM ALVÉOLOS INDIVIDUAIS QUE GARANTAM A PROTEÇÃO CONTRA	R$ 41,05	R$ 4.105,00

			IMPACTOS E VENTILAÇÃO ADEQUADA, CONTENDO 30 UNIDADES. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA E DO MAPA, INDICANDO: MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR, NÚMERO DO REGISTRO SANITÁRIO, DATA DE POSTURA (EMBALAGEM), LOTE E PRAZO DE VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 20 (VINTE) DIAS NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E PROTEGIDOS DE FONTES DE CALOR, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
51.	10.000	UN	**PÃO TIPO FRANCÊS** PÃO TIPO FRANCÊS, OBTIDO ATRAVÉS DA COCÇÃO DE MASSA FERMENTADA, PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1 (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), ÁGUA, SAL REFINADO, FERMENTO BIOLÓGICO E MELHORADORES DE PANIFICAÇÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR PESO UNITÁRIO MÉDIO DE 50G. DEVE POSSUIR CROSTA CROCANTE DE COR DOURADA HOMOGÊNEA, MIOLO DE COR BRANCO-CREME, TEXTURA ELÁSTICA E AERADA (PORENTE), COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE PÃO FRESCO. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, MOFO, ODORES ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS CORANTES OU CONSERVANTES ACIMA DOS LIMITES LEGAIS. A SUPERFÍCIE DEVE APRESENTAR O CORTE BEM DEFINIDO.	R$ 4,65	R$ 46.500,00

			É OBRIGATÓRIA A FABRICAÇÃO DIÁRIA, DEVENDO O PRODUTO SER ENTREGUE FRESCO, COM TEMPERATURA AMBIENTE E INTEGRIDADE FÍSICA PRESERVADA. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM EMBALAGENS DE PAPEL KRAFT, SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS OU CESTOS HIGIENIZADOS, PROTEGIDOS DE UMIDADE E CONTAMINANTES EXTERNOS, CONTENDO EXTERNAMENTE A IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR E DATA DE FABRICAÇÃO. A ROTULAGEM (QUANDO EM EMBALAGENS FECHADAS) OU A GUIA DE REMESSA DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022), DESTACANDO A ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS. O FORNECIMENTO DEVE SER REALIZADO DE ACORDO COM O CRONOGRAMA ESTABELECIDO PELA UNIDADE ESCOLAR, GARANTINDO A ENTREGA DO PÃO PRODUZIDO NO MESMO DIA DO CONSUMO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DE SEGURANÇA ALIMENTAR.		
52.	10.000	UN	**PÃO TIPO HOTDOG** PÃO TIPO HOT DOG (CACHORRO-QUENTE), OBTIDO ATRAVÉS DA COCÇÃO DE MASSA FERMENTADA, PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1 (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), ÁGUA, AÇÚCAR, SAL REFINADO, GORDURA VEGETAL, FERMENTO BIOLÓGICO E MELHORADORES DE PANIFICAÇÃO PERMITIDOS. O PRODUTO DEVE	R$ 10,46	R$ 104.600,00

			APRESENTAR FORMATO ALONGADO E UNIFORME, COM PESO UNITÁRIO MÉDIO DE 50G. DEVE POSSUIR CROSTA FINA, MACIA E DE COR LEVEMENTE DOURADA, MIOLO DE COR BRANCO-CREME, TEXTURA EXTREMAMENTE MACIA, ELÁSTICA E HOMOGÊNEA. O SABOR E ODOR DEVEM SER SUAVES E CARACTERÍSTICOS DE PÃO FRESCO, ISENTO DE RANÇO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES E FRAGMENTOS DE INSETOS. A FABRICAÇÃO DEVE SER DIÁRIA OU RECENTE, GARANTINDO O FRESCOR NO ATO DA ENTREGA. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, TRANSPARENTES E RESISTENTES, CONTENDO A QUANTIDADE SOLICITADA PELA UNIDADE, PROTEGIDOS DE UMIDADE E CONTAMINANTES EXTERNOS. A ROTULAGEM (NA EMBALAGEM OU GUIA DE ENTREGA) DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022), DESTACANDO A ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, ALÉM DA DATA DE FABRICAÇÃO, MARCA E PRAZO DE VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 05 (CINCO) DIAS PARA PRODUTOS FRESCOS OU CONFORME INDICAÇÃO DO FABRICANTE SE FOR PRODUTO INDUSTRIALIZADO. O FORNECIMENTO DEVE RESPEITAR RIGOROSAMENTE O CRONOGRAMA DAS UNIDADES ESCOLARES, EM		

			CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DE SEGURANÇA ALIMENTAR.		
53.	1.000	PC	**POLVILHO DOCE, EMBALAGEM DE 1KG** AMIDO DE MANDIOCA, TIPO POLVILHO DOCE, OBTIDO ATRAVÉS DA EXTRAÇÃO, LAVAGEM, DECANTAÇÃO E SECAGEM DA FÉCULA DE MANDIOCA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1KG. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PÓ FINO, IMPALPÁVEL OU EM PEQUENOS GRUMOS QUE SE DESINTEGRAM FACILMENTE, COM COLORAÇÃO BRANCA CARACTERÍSTICA. DEVE POSSUIR SABOR E ODOR PRÓPRIOS, ISENTO DE ACIDEZ (CARACTERÍSTICA DO POLVILHO AZEDO), RANÇO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE SER NATURALMENTE ISENTO DE GLÚTEN. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, AREIA, PARASITAS, LARVAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CORANTES, CONSERVANTES OU SUBSTÂNCIAS AMILÁCEAS DE OUTRA ORIGEM. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO (POLIETILENO) RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA OBRIGATÓRIA "NÃO	R$ 8,33	R$ 8.330,00

			CONTÉM GLÚTEN" OU DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL FRESCO, SECO E AREJADO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
54.	500	KG	**QUEIJO MUSSARELA** QUEIJO DE MASSA FILADA, TIPO MUSSARELA, OBTIDO POR MEIO DA COAGULAÇÃO DO LEITE DE VACA PASTEURIZADO ATRAVÉS DO USO DE COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES ADEQUADAS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR MASSA CONSISTENTE, HOMOGÊNEA, DE COLORAÇÃO BRANCO-AMARELADA UNIFORME. DEVE POSSUIR SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO E ODOR CARACTERÍSTICO, ISENTO DE SABORES AMARGOS, RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. APÓS AQUECIMENTO, DEVE APRESENTAR EXCELENTE PLASTICIDADE E CAPACIDADE DE DERRETIMENTO ("FILAGEM"). NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE AMIDOS, GORDURAS VEGETAIS OU CONSERVANTES NÃO PREVISTOS NA LEGISLAÇÃO. O TEOR DE UMIDADE E GORDURA DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ) DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO REGISTRO NO	R$ 67,07	R$ 33.535,00

			ÓRGÃO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA COMPETENTE (S.I.F., S.I.E. OU S.I.M.). O PRODUTO PODE SER ENTREGUE EM PEÇA INTEIRA (BARRA) OU FATIADO, CONFORME SOLICITAÇÃO, DEVENDO ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, ATÓXICA, TERMOENCOLHÍVEL OU SELADA A VÁCUO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA AGENTES EXTERNOS. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA E DO MAPA, INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO REGISTRO SANITÁRIO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO SOB REFRIGERAÇÃO CONSTANTE (MÁXIMO 10°C). O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS NO ATO DA ENTREGA (PARA PEÇAS INTEIRAS), EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES VIGENTES.		
55.	300	KG	**SAL REFINADO COMUM, EMBALAGEM 1KG** SAL REFINADO COMUM (SAL BRANCO), DE GRAU ALIMENTAR, EXTRAÍDO DE JAZIDAS OU DE ÁGUA DO MAR, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1KG. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE CRISTAIS FINOS, BRANCOS, SOLTOS (COM BOA FLUIDEZ), INODOROS E COM SABOR SALINO CARACTERÍSTICO. É OBRIGATÓRIA A IODAÇÃO DO	R$ 3,94	R$ 1.182,00

			PRODUTO, DEVENDO O TEOR DE IODO ESTAR EM CONFORMIDADE COM OS LIMITES ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA (RDC Nº 604/2022 OU NORMA QUE VENHA A SUBSTITUÍ-LA). O SAL DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, DETRITOS, MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS, UMIDADE EXCESSIVA E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NATURAL. PODE CONTER ADITIVOS ANTIUMECTANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO PARA GARANTIR QUE O PRODUTO NÃO EMPEDRE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, PROTEGENDO O CONTEÚDO CONTRA A UMIDADE E GARANTINDO O PESO LÍQUIDO DE 1KG. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA PARA ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E AREJADO, SOBRE ESTRADOS E AFASTADO DE PRODUTOS QUE EXALEM ODORES FORTES, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		

56.	3.000	KG	**BANANA MAÇÃ, IN NATURA** BANANA TIPO MAÇÃ, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O FRUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO-SE DE TAMANHO PEQUENO A MÉDIO, FORMATO LEVEMENTE ARREDONDADO E CASCA FINA DE COR AMARELA CLARA QUANDO MADURA. A POLPA DEVE SER BRANCA, DE TEXTURA MACIA, SABOR DOCE E AROMA CARACTERÍSTICO QUE LEMBRA O DA MAÇÃ, SEM ADSTRINGÊNCIA. OS FRUTOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS (DE VEZ PARA MADUROS), COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA O CONSUMO IMEDIATO OU EM CURTO PRAZO. DEVEM ESTAR LIMPOS, COMPACTOS, SEM RACHADURAS NA CASCA, CORTES, MACHUCADOS POR IMPACTO, SINAIS DE GEADA, ATAQUES DE PRAGAS OU DOENÇAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS EXCESSIVAMENTE MADUROS (CASCA TOTALMENTE ESCURA OU POLPA MOLE DEMAIS) OU COM PRESENÇA DE SUJIDADES E RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O FORNECIMENTO DEVE SER FEITO EM PENCAS COMPLETAS OU PARCIAIS, SEM FRUTOS SOLTOS ("DEDOS" ISOLADOS). O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU DE PAPELÃO RESISTENTE, EMPILHADAS DE FORMA A NÃO ESMAGAR OS FRUTOS DA BASE. A ROTULAGEM OU GUIA DE ENTREGA DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE,	R$ 13,24	R$ 39.720,00

			IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA COLHEITA/ENTREGA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E AS NORMAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA).		
57.	2.000	KG	**BANANA-DA-TERRA, IN NATURA** BANANA-DA-TERRA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O FRUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO TAMANHO GRANDE, FORMATO OBLONGO E ANGULOSO, COM CASCA GROSSA DE COR AMARELA INTENSA A AMARELA-ESCURA QUANDO MADURA. A POLPA DEVE SER CONSISTENTE, DE COLORAÇÃO ROSADA OU AMARELADA, COM ALTO TEOR DE AMIDO, SABOR CARACTERÍSTICO E AROMA PRONUNCIADO. OS FRUTOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, COM GRAU DE MATURAÇÃO UNIFORME (DE VEZ PARA MADUROS), PERMITINDO O PROCESSAMENTO CULINÁRIO IMEDIATO. DEVEM ESTAR LIMPOS, INTEIROS, SEM RUPTURAS NA CASCA, LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA (MACHUCADOS), SINAIS DE QUEIMADURAS POR GEADA OU INCIDÊNCIA DE PRAGAS E DOENÇAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM POLPA EXCESSIVAMENTE AMOLECIDA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. O FORNECIMENTO DEVE SER FEITO EM PENCAS OU BUQUÊS,	R$ 14,50	R$ 29.000,00

			DEVIDAMENTE HIGIENIZADOS E LIVRES DE RESÍDUOS QUÍMICOS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, EMPILHADAS DE FORMA A GARANTIR A VENTILAÇÃO E EVITAR A COMPRESSÃO DOS FRUTOS. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES ANVISA.		
58.	3.000	KG	**LARANJA, IN NATURA** LARANJA, VARIEDADE DE ACORDO COM A SAZONALIDADE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O FRUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, CASCA DE ESPESSURA MÉDIA A FINA, BRILHANTE E ADERENTE. DEVE APRESENTAR ALTO RENDIMENTO DE SUCO, SABOR DOCE E CARACTERÍSTICO, COM AROMA PRÓPRIO. OS FRUTOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS E MADUROS, COM AUSÊNCIA DE SEMENTES EM EXCESSO (CONFORME A VARIEDADE). DEVEM ESTAR LIMPOS, INTEIROS, FIRMES, SEM RACHADURAS, CORTES, LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA, SINAIS DE DESIDRATAÇÃO	R$ 17,19	R$ 51.570,00

			(MURCHAS), BOLORES OU ATAQUES DE PRAGAS E DOENÇAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM MANCHAS PROFUNDAS, CASCA EXCESSIVAMENTE GROSSA OU POLPA SECA. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, RESÍDUOS DE TERRA E RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE REDE, GARANTINDO A VENTILAÇÃO E A PROTEÇÃO CONTRA IMPACTOS QUE POSSAM COMPROMETER A POLPA. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
59.	1.000	KG	**LIMÃO, IN NATURA** LIMÃO, VARIEDADE TAHITI, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O FRUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES (COR VERDE INTENSA, PODENDO APRESENTAR LEVES TONS AMARELADOS CONFORME A MATURAÇÃO). DEVE POSSUIR CASCA LISA OU LEVEMENTE RUGOSA, BRILHANTE E FINA, GARANTINDO ALTO RENDIMENTO DE SUCO. A POLPA DEVE SER SUCULENTA, DE COR VERDE-CLARA, SABOR ÁCIDO	R$ 13,49	R$ 13.490,00

			CARACTERÍSTICO E AROMA ACENTUADO. OS FRUTOS DEVEM ESTAR FIRMES, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS E MADUROS PARA O CONSUMO IMEDIATO. DEVEM ESTAR LIMPOS, INTEIROS, SEM RACHADURAS, LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA (MACHUCADOS), SINAIS DE DESIDRATAÇÃO (MURCHAMENTO) OU MANCHAS CAUSADAS POR FUNGOS E PRAGAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM A CASCA EXCESSIVAMENTE GROSSA, SECOS OU COM SINAIS DE PODRIDÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES E RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE REDE, PERMITINDO A VENTILAÇÃO E EVITANDO O ESMAGAMENTO. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
60.	3.000	KG	**MAÇÃ NACIONAL, IN NATURA** MAÇÃ NACIONAL, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE (CLASSE I). O FRUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, CONFORME A VARIEDADE	R$ 16,66	R$ 49.980,00

			(PREDOMINÂNCIA DE VERMELHO ESTRIADO OU SÓLIDO). A POLPA DEVE SER FIRME, CROCANTE, SUCULENTA, DE COR BRANCO-CREME, COM SABOR DOCE E AROMA CARACTERÍSTICO, APRESENTANDO EQUILÍBRIO ADEQUADO ENTRE ACIDEZ E AÇÚCARES. OS FRUTOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS E MADUROS PARA CONSUMO IMEDIATO. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPOS, INTEIROS, SEM RACHADURAS, FUROS, LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA (MACHUCADOS POR IMPACTO), SINAIS DE DESIDRATAÇÃO (CASCA MURCHA), QUEIMADURAS DE SOL, BOLORES OU ATAQUES DE PRAGAS E DOENÇAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS FARINHENTOS, COM POLPA AMOLECIDA OU MANCHAS PROFUNDAS QUE COMPROMETAM A POLPA. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES E RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU DE PAPELÃO RESISTENTE, PREFERENCIALMENTE COM SEPARADORES (COLMEIAS) PARA EVITAR O ATRITO E O ESMAGAMENTO DOS FRUTOS. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, CLASSIFICAÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO		

			MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
61.	3.000	KG	**MELANCIA, IN NATURA** MELANCIA, VARIEDADE COMUM (REDONDA OU ALONGADA), IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O FRUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO TAMANHO E FORMATO UNIFORMES. A CASCA DEVE SER LISA, RESISTENTE, DE COLORAÇÃO VERDE COM ESTRIAS CLARAS OU ESCURAS (CONFORME A VARIEDADE), SEM BRILHO EXCESSIVO. A POLPA DEVE SER DE COLORAÇÃO VERMELHA INTENSA, FIRME, SUCULENTA, COM ALTO TEOR DE AÇÚCAR E AROMA CARACTERÍSTICO. OS FRUTOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS E MADUROS, SEM ESTAREM EXCESSIVAMENTE MADUROS (POLPA "PASSADA" OU COM FIBRAS OCAS). DEVEM ESTAR LIMPOS, INTEIROS, SEM RACHADURAS, FUROS, LESÕES POR IMPACTO, SINAIS DE PODRIDÃO OU ATAQUES DE PRAGAS E DOENÇAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM MANCHAS DE TERRA EXCESSIVAS, POLPA BRANCA/IMATURA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. DEVIDO AO PESO ELEVADO, O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS ADEQUADOS, COM OS FRUTOS DEVIDAMENTE ACOMODADOS PARA EVITAR QUEBRAS OU ESMAGAMENTOS DURANTE O TRAJETO.	R$ 6,53	R$ 19.590,00

			A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO (POR UNIDADE OU LOTE) E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
62.	1.000	KG	**MELÃO, IN NATURA** MELÃO, VARIEDADE AMARELO (TIPO VALENCIANO), IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O FRUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO TAMANHO, FORMATO E COLORAÇÃO UNIFORMES. A CASCA DEVE SER DE COR AMARELA INTENSA, DE TEXTURA LEVEMENTE RUGOSA OU LISA, FIRME E SEM BRILHO EXCESSIVO. A POLPA DEVE SER DE COR BRANCO-ESVERDEADA A CREME, SUCULENTA, DE TEXTURA MACIA, COM SABOR DOCE CARACTERÍSTICO E AROMA SUAVE. OS FRUTOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS E MADUROS, APRESENTANDO SEMENTES LOCALIZADAS APENAS NA CAVIDADE CENTRAL. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPOS, INTEIROS, SEM RACHADURAS, FUROS, LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA (MACHUCADOS POR IMPACTO), SINAIS DE DESIDRATAÇÃO (CASCA MURCHA), BOLORES OU ATAQUES DE PRAGAS E DOENÇAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM MANCHAS PROFUNDAS, POLPA AMOLECIDA OU COM ODOR DE	R$ 10,97	R$ 10.970,00

			FERMENTAÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES E RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU DE PAPELÃO RESISTENTE, DISPOSTOS DE FORMA A EVITAR O ESMAGAMENTO DOS FRUTOS DA BASE. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
63.	3.000	KG	**MEXERICA, IN NATURA** MEXERICA, VARIEDADE CONFORME SAZONALIDADE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O FRUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES (COR LARANJA INTENSA A AMARELADA). DEVE POSSUIR CASCA SOLTA (FÁCIL DE DESCASCAR), RUGOSA OU LISA CONFORME A VARIEDADE, SEM BRILHO EXCESSIVO. A POLPA DEVE SER SUCULENTA, DIVIDIDA EM GOMOS FÁCEIS DE SEPARAR, COM SABOR DOCE E AROMA ACENTUADO CARACTERÍSTICO. OS FRUTOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS E MADUROS, COM BOM RENDIMENTO DE SUCO. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPOS, INTEIROS, SEM RACHADURAS,	R$ 9,51	R$ 28.530,00

			LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA (MACHUCADOS), SINAIS DE DESIDRATAÇÃO (FRUTO MURCHO OU "OCO"), BOLORES OU ATAQUES DE PRAGAS E DOENÇAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM CASCA EXTREMAMENTE DURA, SECOS, EXCESSIVAMENTE ÁCIDOS OU COM SINAIS DE PODRIDÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES E RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE REDE, GARANTINDO A VENTILAÇÃO NECESSÁRIA E EVITANDO O ESMAGAMENTO DOS FRUTOS. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
64.	100	KG	**GENGIBRE, IN NATURA** GENGIBRE, RIZOMA IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO-SE FIRME, COMPACTO, COM RAMIFICAÇÕES TÍPICAS E TAMANHO UNIFORME. A CASCA DEVE SER FINA, LISA OU LEVEMENTE RUGOSA, DE COLORAÇÃO VARIANDO ENTRE O	R$ 20,18	R$ 2.018,00

			BEGE CLARO E O CASTANHO SUAVE, COM BRILHO NATURAL. A POLPA DEVE SER SUCULENTA, DE COLORAÇÃO AMARELA PÁLIDA, COM SABOR PICANTE ACENTUADO E AROMA AROMÁTICO CARACTERÍSTICO, DEVENDO SER LIVRE DE FIBRAS LENHOSAS EXCESSIVAS. OS RIZOMAS DEVEM ESTAR LIMPOS, INTEIROS, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO, BROTAÇÃO ATIVA, CORTES PROFUNDOS, LESÕES MECÂNICAS OU PODRIDÃO. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTOS DE TERRA, SUJIDADES, PARASITAS, BOLORES E RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. NÃO SERÃO ACEITOS RIZOMAS AMOLECIDOS, COM MANCHAS ESCURAS INTERNAS OU ODORES ESTRANHOS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE REDE QUE PERMITAM A VENTILAÇÃO ADEQUADA, EVITANDO O ACÚMULO DE UMIDADE QUE FAVORECE O APODRECIMENTO. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE COMERCIALIZAÇÃO VIGENTES E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
65.	500	KG	**ALHO A GRANEL** ALHO COMUM (BULBO), VARIEDADE BRANCO OU ROXO, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTADO A GRANEL. O PRODUTO DEVE SER	R$ 37,28	R$ 18.640,00

			PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO BULBOS INTEIROS, FIRMES, BEM CURADOS E FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS. OS BULBOS DEVEM APRESENTAR TAMANHO UNIFORME E DENTES (BULBILHOS) BEM FORMADOS, COMPACTOS E REVESTIDOS POR PELÍCULAS EXTERNAS ÍNTEGRAS DE COR BRANCA OU ARROXEADA. O SABOR E O ODOR DEVEM SER FORTES E PICANTES, CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPOS, LIVRES DE TERRA, SUJIDADES, RESTOS DE RAÍZES, PARASITAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SINAIS DE MOFO, PODRIDÃO, MANCHAS ESCURAS OU ODORES ESTRANHOS. NÃO SERÃO ACEITOS BULBOS MURCHOS, CHOCHOS (VAZIOS), COM BROTAÇÃO VISÍVEL OU SINAIS DE DANOS MECÂNICOS E FÍSICOS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE REDE, GARANTINDO A VENTILAÇÃO NECESSÁRIA PARA EVITAR A DETERIORAÇÃO. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA		

			AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
66.	1.500	KG	**BATATA DOCE, IN NATURA** BATATA-DOCE, VARIEDADE ROSADA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO FORMATO E TAMANHO UNIFORMES (MÉDIO A GRANDE). A CASCA DEVE ESTAR ÍNTEGRA, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, SEM CORTES OU PERFURAÇÕES. A POLPA DEVE SER FIRME, DE COLORAÇÃO VARIANDO ENTRE BRANCO, CREME OU LEVEMENTE ROSADA, COM SABOR ADOCICADO CARACTERÍSTICO, LIVRE DE FIBRAS LENHOSAS EXCESSIVAS OU SABOR AMARGO. OS TUBÉRCULOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, LIMPOS, FIRMES E COMPACTOS. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTOS DE TERRA ADERIDA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, SINAIS DE BROTAÇÃO OU DANOS CAUSADOS POR GEADA. NÃO SERÃO ACEITOS EXEMPLARES MURCHOS, COM MANCHAS ESCURAS INTERNAS, SINAIS DE PODRIDÃO (ÚMIDA OU SECA) OU COM ODORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE REDE, DISPOSTOS DE FORMA A GARANTIR A VENTILAÇÃO E EVITAR O ACÚMULO DE UMIDADE.	R$ 8,55	R$ 12.825,00

			A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
67.	1.500	KG	**BATATA INGLESA, IN NATURA** BATATA INGLESA (BATATA COMUM), IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE (TIPO ESPECIAL). O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO TUBÉRCULOS DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE E FORMATO UNIFORME. A CASCA DEVE SER FINA, LISA, DE COLORAÇÃO AMARELA OU ROSADA (CONFORME A VARIEDADE), SEM BRILHO EXCESSIVO DECORRENTE DE LAVAGENS QUÍMICAS. A POLPA DEVE SER FIRME, DE COLORAÇÃO VARIANDO DO BRANCO AO AMARELO-CLARO, COM SABOR CARACTERÍSTICO E LIVRE DE ODORES ESTRANHOS. OS TUBÉRCULOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, LIMPOS, FIRMES E COMPACTOS. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTOS DE TERRA ADERIDA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. NÃO SERÁ ACEITA A PRESENÇA DE TUBÉRCULOS ESVERDEADOS (PRESENÇA DE SOLANINA), COM BROTAÇÃO ATIVA, MURCHOS OU CHOCHOS. DEVEM ESTAR LIVRES DE DANOS MECÂNICOS (CORTES), SINAIS DE GEADA, PODRIDÃO OU MANCHAS PROFUNDAS. O PRODUTO DEVE	R$ 13,14	R$ 19.710,00

			ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE REDE, GARANTINDO A VENTILAÇÃO E EVITANDO O ACÚMULO DE UMIDADE. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
68.	1.500	KG	**BETERRABA, IN NATURA** BETERRABA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO BULBOS DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, FORMATO UNIFORME (GLOBULAR OU OVALADO) E COLORAÇÃO EXTERNA VERMELHO-ESCURA INTENSA. A POLPA DEVE SER FIRME, COMPACTA, DE COR CARMIM UNIFORME, SEM PRESENÇA DE ANÉIS BRANCOS EXCESSIVOS OU FIBRAS LENHOSAS. OS BULBOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, LIMPOS E COM A PELE ÍNTEGRA. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTOS DE TERRA ADERIDA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E SINAIS DE BROTAÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS EXEMPLARES MURCHOS, COM RACHADURAS	R$ 11,36	R$ 17.040,00

			PROFUNDAS, DANOS MECÂNICOS (CORTES), SINAIS DE PODRIDÃO OU MANCHAS ESCURAS INTERNAS. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O FORNECIMENTO DEVE SER FEITO PREFERENCIALMENTE SEM A RAMA (FOLHAS), OU COM ESTA DEVIDAMENTE APARADA. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, DISPOSTAS DE FORMA A GARANTIR A VENTILAÇÃO E EVITAR O ESMAGAMENTO DAS RAÍZES. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
69.	1.000	KG	**CEBOLA COMUM, IN NATURA** CEBOLA COMUM, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE (CLASSE I). O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO BULBOS INTEIROS, FIRMES, COMPACTOS E DEVIDAMENTE CURADOS (SECOS). O FORMATO DEVE SER GLOBULAR OU LEVEMENTE ACHATADO, COM TAMANHO UNIFORME (MÉDIO A GRANDE). AS PELÍCULAS EXTERNAS (CASCA) DEVEM SER SECAS, ÍNTEGRAS E DE COLORAÇÃO AMARELO-ALARANJADA A BRONZEADA, PROTEGENDO A POLPA. A POLPA DEVE SER BRANCA	R$ 9,58	R$ 9.580,00

			OU LEVEMENTE AMARELADA, DE TEXTURA CROCANTE, COM SABOR E ODOR FORTES E CARACTERÍSTICOS. OS BULBOS DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPOS, ISENTOS DE TERRA, SUJIDADES, RESTOS DE RAÍZES, PARASITAS E SINAIS DE MOFO. NÃO SERÁ ACEITA A PRESENÇA DE CEBOLAS BROTADAS, MURCHAS, DANOS MECÂNICOS (CORTES) OU SINAIS DE PODRIDÃO ÚMIDA. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM SACOS DE REDE OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, QUE PERMITAM A LIVRE CIRCULAÇÃO DE AR PARA EVITAR A UMIDADE E A CONSEQUENTE DETERIORAÇÃO. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
70.	2.000	KG	**CENOURA, IN NATURA** CENOURA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE (CLASSE I/ ESPECIAL). O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO RAÍZES DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, FORMATO CILÍNDRICO OU LEVEMENTE CÔNICO E COLORAÇÃO ALARANJADA INTENSA E	R$ 14,75	R$ 29.500,00

			UNIFORME. A POLPA DEVE SER FIRME, CROCANTE, SUCULENTA, SEM A PRESENÇA DE "CORAÇÃO" LENHOSO (FIBROSO) OU ENDURECIDO. AS RAÍZES DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, LIMPAS E COM A PELE ÍNTEGRA. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTAS DE TERRA ADERIDA, SUJIDADES, RAÍZES SECUNDÁRIAS, PARASITAS E LARVAS. NÃO SERÃO ACEITAS CENOURAS COM O ÁPICE (OMBRO) ESVERDEADO, MURCHAS, COM RACHADURAS LONGITUDINAIS, DANOS MECÂNICOS (CORTES), SINAIS DE PODRIDÃO OU RAMIFICAÇÕES EXCESSIVAS. O FORNECIMENTO DEVE SER FEITO SEM A RAMA (FOLHAS), COM O CORTE RENTE À RAIZ. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE REDE, DISPOSTOS DE FORMA A GARANTIR A VENTILAÇÃO E EVITAR O ACÚMULO DE UMIDADE, QUE FAVORECE O SURGIMENTO DE MOFO. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
71.	1.000	KG	**CHUCHU, IN NATURA**	R$ 7,39	R$ 7.390,00

			CHUCHU, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O FRUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO FORMATO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES (VARIANDO DO VERDE-CLARO AO VERDE-MÉDIO, CONFORME A VARIEDADE). A CASCA DEVE ESTAR ÍNTEGRA, COM ESPINHOS AUSENTES OU MACIOS (CONFORME A VARIEDADE), APRESENTANDO BRILHO NATURAL E TEXTURA FIRME. A POLPA DEVE SER TENRA, SUCULENTA, DE COR ESBRANQUIÇADA A VERDE-CLARA, COM SABOR SUAVE CARACTERÍSTICO E AUSÊNCIA DE FIBRAS LENHOSAS. OS FRUTOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, PORÉM COLHIDOS ANTES DO ENDURECIMENTO DA SEMENTE (NÃO DEVEM ESTAR "PASSADOS"). DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPOS, INTEIROS, SEM RACHADURAS, LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA (MACHUCADOS), SINAIS DE DESIDRATAÇÃO (MURCHAMENTO), BOLORES OU ATAQUES DE PRAGAS E DOENÇAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM BROTAÇÃO VISÍVEL, POLPA AMOLECIDA OU MANCHAS PROFUNDAS QUE INDIQUEM APODRECIMENTO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES E RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, DISPOSTOS DE FORMA A EVITAR O ESMAGAMENTO E GARANTIR A VENTILAÇÃO.		

			A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
72.	500	KG	**REPOLHO VERDE, IN NATURA** REPOLHO VERDE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO-SE EM "CABEÇAS" COMPACTAS, FIRMES, DE FORMATO ARREDONDADO OU LEVEMENTE ACHATADO E TAMANHO UNIFORME. AS FOLHAS DEVEM SER CROCANTES, DE COLORAÇÃO VERDE-CLARA (PODENDO SER ESBRANQUIÇADAS NO INTERIOR), BEM ADERENTES UMAS ÀS OUTRAS, COM NERVURAS POUCO SALIENTES E AUSÊNCIA DE FIBRAS LENHOSAS NO TALO CENTRAL. OS EXEMPLARES DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, LIMPOS E DEVIDAMENTE APARADOS, MANTENDO APENAS AS FOLHAS DE PROTEÇÃO NECESSÁRIAS PARA A INTEGRIDADE DO MIOLO. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTOS DE TERRA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E EXCREMENTOS. NÃO SERÃO ACEITOS REPOLHOS COM FOLHAS MURCHAS, AMARELADAS, COM PERFURAÇÕES POR INSETOS, MANCHAS DE GEADA, RACHADURAS OU SINAIS DE PODRIDÃO (ESPECIALMENTE NO TALO). O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE	R$ 9,84	R$ 4.920,00

			RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS E UMIDADE EXTERNA EXCESSIVA. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE REDE, DISPOSTOS DE FORMA A EVITAR O ESMAGAMENTO DAS BASES. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
73.	1.000	KG	**TOMATE, IN NATURA** TOMATE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE (CLASSE I/ESPECIAL). O FRUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO TAMANHO, FORMATO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DE ACORDO COM O ESTÁGIO DE MATURAÇÃO. A POLPA DEVE SER FIRME, CARNUDA, SUCULENTA E COM SABOR CARACTERÍSTICO, SEM ACIDEZ EXCESSIVA OU ODOR DE FERMENTAÇÃO. OS FRUTOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS E MADUROS, PORÉM FIRMES AO TOQUE. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPOS, INTEIROS, SEM RACHADURAS, FUROS, LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA (MACHUCADOS POR IMPACTO OU PRESSÃO), SINAIS DE DESIDRATAÇÃO (CASCA MURCHA), QUEIMADURAS DE SOL OU ATAQUES DE PRAGAS E DOENÇAS.	R$ 15,92	R$ 15.920,00

			NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM POLPA AMOLECIDA ("PASSADOS"), COM PRESENÇA DE FUNGOS (BOLORES), CICATRIZES PROFUNDAS OU MANCHAS ESCURAS. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES E RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, DISPOSTOS EM CAMADAS QUE EVITEM O ESMAGAMENTO DOS FRUTOS DA BASE, GARANTINDO A VENTILAÇÃO NECESSÁRIA. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, CLASSIFICAÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
74.	2.000	KG	**CARNE BOVINA DE SOL** CARNE DE SOL DE BOVINO, OBTIDA DE CORTES DO TRASEIRO (COMO COXÃO MOLE, COXÃO DURO OU PATINHO), DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER PREPARADO A PARTIR DE CARNE BOVINA SADIAS, DESOSSADA, LIVRE DE EXCESSO DE GORDURA EXTERNA, APONEUROSES (NERVOS), CARTILAGENS E GÂNGLIOS. O PROCESSO DE FABRICAÇÃO DEVE CONSISTIR EM SALGA LEVE (SALGA SECA), SEGUIDA DE UM PERÍODO DE MATURAÇÃO/DESIDRATAÇÃO PARCIAL EM AMBIENTE CONTROLADO, RESULTANDO EM UM PRODUTO DE COLORAÇÃO EXTERNA VERMELHO-	R$ 61,04	R$ 122.080,00

			ESCURA E POLPA INTERNA VERMELHO-BRILHANTE, COM TEXTURA MACIA E AROMA CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE RANÇO. O TEOR DE SAL DEVE SER MODERADO, PERMITINDO O CONSUMO APÓS DESSALGA SIMPLES. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, MANCHAS ESVERDEADAS OU ESCURAS, EXCESSO DE UMIDADE OU ODORES ESTRANHOS. É OBRIGATÓRIA A ENTREGA SOB REFRIGERAÇÃO (TEMPERATURA MÁXIMA DE 7°C) OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE, EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS DE POLIETILENO, A VÁCUO OU DEVIDAMENTE SELADAS, ATÓXICAS E RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE CONTER: NOME DO PRODUTO, CORTE CÁRNEO UTILIZADO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE, CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM) E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÀS NORMAS DA ANVISA.		
75.	2.500	KG	**CARNE BOVINA DE 2ª, MOÍDA** CARNE BOVINA DE 2ª, MOÍDA, RESFRIADA OU CONGELADA. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO DE CORTES DE CARCAÇAS BOVINAS SADIAS (ACÉM, PALETA OU COXÃO DURO), DEVIDAMENTE DESOSSADAS E	R$ 39,89	R$ 99.725,00

			LIMPAS, COM RETIRADA DE EXCESSO DE GORDURA, CARTILAGENS, NERVOS E GÂNGLIOS. A CARNE DEVE SER MOÍDA APENAS UMA VEZ, APRESENTANDO COLORAÇÃO VERMELHO-BRILHANTE (SE RESFRIADA) OU VERMELHO-ROSADA CARACTERÍSTICA (SE CONGELADA), COM ODOR E SABOR PRÓPRIOS. O TEOR DE GORDURA NÃO DEVE EXCEDER 15% A 20% DA COMPOSIÇÃO TOTAL, E O PRODUTO NÃO DEVE CONTER ADITIVOS, CONSERVANTES, CORANTES, MIÚDOS, TECIDOS INFERIORES OU EXCESSO DE ÁGUA. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICAS, RESISTENTES E DEVIDAMENTE SELADAS, COM PESO LÍQUIDO DE 5KG POR UNIDADE. A ENTREGA DEVE SER REALIZADA OBRIGATORIAMENTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, MANTENDO A TEMPERATURA DE 0°C A 7°C PARA PRODUTOS RESFRIADOS OU ABAIXO DE -12°C PARA PRODUTOS CONGELADOS. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ROTULAGEM DEVE CONTER DE FORMA LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO CORTE, DATA DE MOAGEM/FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO E TABELA NUTRICIONAL. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS COM ACÚMULO DE GELO, SANGUE EXCESSIVO, SINAIS DE		

			DESCONGELAMENTO OU EMBALAGENS ROMPIDAS. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÀS NORMAS VIGENTES DA ANVISA.		
76.	2.000	KG	**CARNE BOVINA DE 2ª, PEDAÇO** CARNE BOVINA DE 2ª, CORTADA EM PEDAÇOS/ CUBOS MÉDIOS, RESFRIADA OU CONGELADA. O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CORTES DE CARCAÇAS BOVINAS SADIAS (COMO ACÉM, PALETA OU COXÃO DURO), DEVIDAMENTE DESOSSADAS. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-BRILHANTE CARACTERÍSTICA, ODOR PRÓPRIO E TEXTURA FIRME AO TATO. A CARNE DEVE ESTAR DEVIDAMENTE LIMPA, COM A RETIRADA DE EXCESSO DE GORDURA EXTERNA, CARTILAGENS, APONEUROSES (NERVOS) E GÂNGLIOS, GARANTINDO O APROVEITAMENTO PARA O PREPARO DE COZIDOS E ENSOPADOS. NÃO SERÁ PERMITIDA A PRESENÇA DE ADITIVOS, CONSERVANTES, CORANTES, OSSOS OU TECIDOS INFERIORES. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICOS, TRANSPARENTES E RESISTENTES, DEVIDAMENTE SELADOS, COM PESO LÍQUIDO DE 5KG POR UNIDADE. A ENTREGA DEVE SER REALIZADA OBRIGATORIAMENTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS QUE GARANTAM A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA DE 0°C A 7°C PARA PRODUTOS	R$ 46,60	R$ 93.200,00

			RESFRIADOS OU MÍNIMO DE -12°C PARA PRODUTOS CONGELADOS. É OBRIGATÓRIA A IDENTIFICAÇÃO DO CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ROTULAGEM DEVE CONTER DE FORMA LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO CORTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO E TABELA NUTRICIONAL. SERÃO REJEITADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, COM EXCESSO DE SANGUE SOLTO, PRESENÇA DE GELO NO INTERIOR OU QUE APRESENTEM COLORAÇÃO ESCURA/ESVERDEADA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÀS NORMAS VIGENTES DA ANVISA.		
77.	1.000	KG	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO** FILÉ DE PEITO DE FRANGO, SEM OSSO E SEM PELE, RESFRIADO OU CONGELADO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. DEVE APRESENTAR-SE EM FILÉS ÍNTEGROS, DE COLORAÇÃO ROSADA CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME, ODOR SUAVE E PRÓPRIO, E LIVRE DE FRAGMENTOS DE OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA EXCESSIVA, COÁGULOS OU MANCHAS DE HEMATOMAS. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES OU EXCESSO DE	R$ 33,08	R$ 33.080,00

			ÁGUA (ATENDENDO AOS LIMITES DE ABSORÇÃO PREVISTOS NA LEGISLAÇÃO). O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICAS, RESISTENTES E DEVIDAMENTE SELADAS, PODENDO SER INDIVIDUALIZADAS OU EM PACOTES DE ATÉ 5KG, CONFORME NECESSIDADE. A ENTREGA DEVE SER REALIZADA OBRIGATORIAMENTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, MANTENDO A TEMPERATURA DE 0°C A 4°C PARA PRODUTOS RESFRIADOS OU INFERIOR A -12°C PARA PRODUTOS CONGELADOS, SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO OU FORMAÇÃO DE GRANDES BLOCOS DE GELO INTERNOS. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ROTULAGEM DEVE CONTER DE FORMA LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO/ABATE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO E TABELA NUTRICIONAL. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM COLORAÇÃO ESVERDEADA/ACINZENTADA, CHEIRO AMONIACAL, EMBALAGENS ROMPIDAS OU COM EXCESSO DE LÍQUIDO NO INTERIOR. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE		

			DE AVES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÀS NORMAS DA ANVISA.		
78.	2.000	KG	**PEITO DE FRANGO SEM PELE** PEITO DE FRANGO, INTEIRO, SEM OSSO E SEM PELE, RESFRIADO OU CONGELADO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO DE AVES SADIAS, PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO ROSADA CARACTERÍSTICA, ODOR SUAVE E PRÓPRIO, COM TEXTURA FIRME E ELÁSTICA AO TATO. O PRODUTO DEVE ESTAR DEVIDAMENTE LIMPO, COM A RETIRADA TOTAL DA PELE, ISENTO DE EXCESSO DE GORDURA ABDOMINAL, COÁGULOS DE SANGUE, HEMATOMAS OU PENAS. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE SAL, SALMOURAS, CONSERVANTES OU SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS PARA RETENÇÃO DE UMIDADE. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICAS, RESISTENTES E HERMETICAMENTE FECHADAS. A ENTREGA DEVE SER REALIZADA OBRIGATORIAMENTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS/ISOTÉRMICOS, MANTENDO A TEMPERATURA DE 0°C A 4°C PARA PRODUTOS RESFRIADOS OU MÍNIMO DE -12°C PARA PRODUTOS CONGELADOS (COM TOLERÂNCIA DE FLUTUAÇÃO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE).	R$ 29,47	R$ 58.940,00

			É OBRIGATÓRIA A IDENTIFICAÇÃO VISÍVEL DO SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ROTULAGEM DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO/ABATE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO E TABELA NUTRICIONAL. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE QUEIMADURA PELO FRIO, EMBALAGENS COM ACÚMULO EXCESSIVO DE GELO OU SANGUE, OU QUE APRESENTEM COLORAÇÃO ESCURA E ODORES DESAGRADÁVEIS. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) DE CARNE DE AVES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
79.	3.000	KG	**FRANGO INTEIRO CONGELADO** FRANGO INTEIRO, CONGELADO. O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. DEVE APRESENTAR-SE INTEIRO, SEM OS PÉS, SEM A CABEÇA E SEM O PESCOÇO, DEVIDAMENTE EVISCERADO E SEM MIÚDOS (FÍGADO, MOELA E CORAÇÃO). A CARNE DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA (BRANCO-ROSADA OU LEVEMENTE AMARELADA), ODOR PRÓPRIO E SUAVE, E TEXTURA FIRME APÓS O DESCONGELAMENTO. DEVE ESTAR ISENTO DE MANCHAS DE HEMATOMAS, COÁGULOS, RESTOS DE PENAS, FERIDAS OU DEFORMAÇÕES.	R$ 26,63	R$ 79.890,00

			O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA PRIMÁRIA (SACO DE POLIETILENO) ATÓXICA, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS COM TEMPERATURA QUE GARANTA A MANUTENÇÃO DO PRODUTO A -12°C OU INFERIOR. NÃO SERÃO ACEITOS FRANGOS COM EVIDÊNCIAS DE DESCONGELAMENTO PRÉVIO, COMO A PRESENÇA DE GRANDES BLOCOS DE GELO NO INTERIOR DA EMBALAGEM OU EMBALAGENS RASGADAS E COLADAS POR GELO EXTERNO. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). O PRODUTO DEVE ATENDER AOS LIMITES DE ABSORÇÃO DE ÁGUA ESTABELECIDOS PELO MAPA, SENDO PROIBIDA A INJEÇÃO ARTIFICIAL DE SALMOURAS OU CONSERVANTES. A ROTULAGEM DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO/ABATE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO E TABELA NUTRICIONAL. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM COLORAÇÃO ALTERADA (ACINZENTADA OU ESVERDEADA), ODORES FORTES, QUEIMADURAS DE FRIO OU EVIDÊNCIAS DE MÁ HIGIENIZAÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) DE CARNE DE AVES		

			DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÀS NORMAS DA ANVISA.		
80.	2.000	KG	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO** COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, UNIDAS (EM PEÇA ÚNICA), CONGELADAS. O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. AS PEÇAS DEVEM APRESENTAR COLORAÇÃO ROSADA CARACTERÍSTICA, ODOR SUAVE E PRÓPRIO, COM TEXTURA FIRME E ELÁSTICA AO DESCONGELAR. DEVEM ESTAR DEVIDAMENTE LIMPAS, COM O CORTE REALIZADO NA ARTICULAÇÃO DO FÊMUR COM O QUADRIL, ISENTAS DE PENAS, CANHÕES, EXCESSO DE GORDURA ABDOMINAL, COÁGULOS, MANCHAS DE HEMATOMAS OU RESTOS DE VÍSCERAS. NÃO SERÁ ACEITO O PRODUTO COM EXCESSO DE DORSO (PORÇÃO DA CARCAÇA DAS COSTAS) ANEXADO À SOBRECOXA. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICAS, TRANSPARENTES E RESISTENTES, DEVIDAMENTE SELADAS (EM PACOTES DE 1KG A 5KG, CONFORME NECESSIDADE). A ENTREGA DEVE SER REALIZADA OBRIGATORIAMENTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, MANTENDO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS COM ACÚMULO EXCESSIVO DE GELO OU NEVE, O QUE INDICA OSCILAÇÃO DE	R$ 19,37	R$ 38.740,00

			TEMPERATURA E DESCONGELAMENTO PARCIAL. É OBRIGATÓRIA A IDENTIFICAÇÃO VISÍVEL DO CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ROTULAGEM DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO/ABATE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO E TABELA NUTRICIONAL. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM SINAIS DE QUEIMADURA PELO FRIO, COLORAÇÃO ALTERADA OU EMBALAGENS ROMPIDAS QUE EXPONHAM A CARNE AO AMBIENTE. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) DE CARNE DE AVES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
81.	1.000	KG	**LINGUIÇA MISTA** LINGUIÇA MISTA, CONGELADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER ELABORADO A PARTIR DE UMA MISTURA DE CARNE BOVINA E CARNE SUÍNA SADIAS, ADICIONADA DE GORDURA SUÍNA (TOUCINHO), SAL, CONDIMENTOS NATURAIS E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO ROSADA A AVERMELHADA CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. NÃO SERÁ ACEITA A PRESENÇA DE CARTILAGENS, TECIDOS TENDINOSOS (NERVOS), EXCESSO DE GORDURA APARENTE OU GRANDE QUANTIDADE DE CARNE	R$ 32,89	R$ 32.890,00

			MECANICAMENTE SEPARADA (CMS) ACIMA DOS LIMITES LEGAIS. A MASSA DEVE SER EMBUTIDA EM INVÓLUCRO NATURAL OU ARTIFICIAL COMESTÍVEL, DEVIDAMENTE LIMPO E RESISTENTE. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS (POLIETILENO OU A VÁCUO), RESISTENTES E HERMETICAMENTE SELADAS. A ENTREGA DEVE SER REALIZADA OBRIGATORIAMENTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, MANTENDO A TEMPERATURA DE 0°C A 7°C PARA PRODUTOS RESFRIADOS OU ABAIXO DE -12°C PARA PRODUTOS CONGELADOS. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ROTULAGEM DEVE CONTER DE FORMA LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO E TABELA NUTRICIONAL. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM PRESENÇA DE BOLORES, VISCOSIDADE EXCESSIVA (LIMOSIDADE), COLORAÇÃO ESVERDEADA OU ACINZENTADA, ODORES AMONIACAIS/RANÇOSOS OU EMBALAGENS COM ACÚMULO DE LÍQUIDO E SINAIS DE DESCONGELAMENTO. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) DE LINGUIÇAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E		

			PECUÁRIA (MAPA) E ÀS NORMAS VIGENTES DA ANVISA.		
82.	500	KG	**LINGUIÇA TIPO CALABRESA** LINGUIÇA TIPO CALABRESA, DEFUMADA E CURADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER ELABORADO EXCLUSIVAMENTE COM CARNES SUÍNAS OU CARNES SUÍNAS E BOVINAS (MISTA), ADICIONADAS DE INGREDIENTES, CONDIMENTOS NATURAIS (COM PREDOMINÂNCIA DE PIMENTA CALABRESA) E ADITIVOS PERMITIDOS. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AVERMELHADA CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME, ASPECTO HOMOGÊNEO, SABOR E ODOR PRÓPRIOS DE PRODUTO DEFUMADO. NÃO SERÁ PERMITIDA A PRESENÇA DE CARTILAGENS, TECIDOS TENDINOSOS (NERVOS), GRANDES PEDAÇOS DE GORDURA APARENTE OU EXCESSO DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA ACIMA DO PERMITIDO PELO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ). O PRODUTO DEVE SER EMBUTIDO EM INVÓLUCRO NATURAL OU ARTIFICIAL COMESTÍVEL, APRESENTANDO-SE SECO E SEM UMIDADE EXTERNA. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS, PREFERENCIALMENTE A VÁCUO, RESISTENTES E HERMETICAMENTE SELADAS. A ENTREGA DEVE SER REALIZADA EM VEÍCULOS LIMPOS, EM TEMPERATURA AMBIENTE FRESCA OU SOB REFRIGERAÇÃO (CONFORME INDICAÇÃO DO FABRICANTE), GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA	R$ 39,70	R$ 19.850,00

			INCIDÊNCIA SOLAR DIRETA OU CALOR EXCESSIVO QUE POSSA COMPROMETER A ESTABILIDADE DA GORDURA. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ROTULAGEM DEVE CONTER DE FORMA LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO E TABELA NUTRICIONAL. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM PRESENÇA DE BOLORES (MANCHAS BRANCAS OU VERDES), SUPERFÍCIE PEGAJOSA OU VISCOSA, ODOR RANÇOSO, EMBALAGENS ROMPIDAS OU COM PERDA DE VÁCUO, E SINAIS DE OXIDAÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) DE LINGUIÇAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÀS NORMAS DA ANVISA.		
83.	1.000	KG	**SALSICHA** SALSICHA TIPO HOTDOG, CONGELADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DA EMULSÃO DE CARNES SADIAS DE DIFERENTES ESPÉCIES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE (BOVINA, SUÍNA E/OU AVES), ADICIONADA DE INGREDIENTES, CONDIMENTOS NATURAIS E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO ROSADA	R$ 16,20	R$ 16.200,00

			EXTERNA E INTERNA UNIFORME, TEXTURA MACIA, ELÁSTICA E HOMOGÊNEA (ISENTA DE GRUMOS DE GORDURA, CARTILAGENS OU FRAGMENTOS ÓSSEOS), COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. NÃO SERÁ ACEITO O PRODUTO COM EXCESSO DE LÍQUIDO NA EMBALAGEM OU QUE APRESENTE TEXTURA FARELENTA. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS, PREFERENCIALMENTE A VÁCUO, RESISTENTES E HERMETICAMENTE SELADAS (GERALMENTE EM PACOTES DE 1KG A 5KG). A ENTREGA DEVE SER REALIZADA OBRIGATORIAMENTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, MANTENDO A TEMPERATURA DE 0°C A 7°C PARA PRODUTOS RESFRIADOS OU ABAIXO DE -12°C PARA PRODUTOS CONGELADOS. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A EMBALAGEM DEVE CONTER DE FORMA LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO E TABELA NUTRICIONAL. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM PRESENÇA DE VISCOSIDADE (LIMO) NA SUPERFÍCIE, COLORAÇÃO ALTERADA (ACINZENTADA OU ESVERDEADA), ODORES ESTRANHOS (ÁCIDOS OU AMONIACAIS), EMBALAGENS COM PERDA DE VÁCUO,		

			ESTUFADAS OU COM EXCESSO DE GELO INTERNO. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) DE SALSICHAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÀS NORMAS VIGENTES DA ANVISA.		
VALOR TOTAL ESTIMADO: R$ 1.933.150,10					

8. DA FORMA DE PAGAMENTO

8.1. O pagamento pelo fornecimento dos produtos será efetuado pelo Fundo Municipal de Educação de **Silvanópolis – TO**, no prazo de até **30 (trinta) dias**, contados da data do recebimento definitivo do objeto e da respectiva Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada pelo Fiscal do Contrato, em estrita observância à ordem cronológica de exigibilidade.

8.2. O documento fiscal deverá ser emitido pela Contratada e apresentado para liquidação imediatamente após a emissão do termo de recebimento definitivo de que trata este Termo de Referência.

8.3. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será obrigatoriamente precedida do recebimento definitivo do objeto, atestada e certificada pelo servidor ou comissão formalmente designada.

8.4. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal da empresa, constatada mediante consulta regular aos sítios eletrônicos oficiais por parte da Administração.

8.5. O documento fiscal deverá ser protocolado no setor de Finanças/Contabilidade da Prefeitura Municipal, emitido de forma legível, contendo obrigatoriamente no seu corpo a descrição clara do objeto executado, o número do processo administrativo, o número do Contrato e a indicação legível dos dados da conta bancária da **Contratada** para a realização do depósito correspondente.

8.6. As notas fiscais/faturas deverão vir acompanhadas dos respectivos comprovantes de regularidade, sob pena de sobrestamento do pagamento:

a) Regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio da empresa;

b) Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e regularidade relativa à Seguridade Social (INSS);

c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

8.7. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou qualquer circunstância que impeça a liquidação regular da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a **Contratada** providencie as medidas saneadoras e reapresente o documento corrigido. Nesta hipótese, o prazo regulamentar para o pagamento reiniciar-se-á a

partir da data de reapresentação do documento regularizado, não acarretando qualquer ônus, juros ou correção monetária para a CONTRATANTE.

9. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. Em estrita observância ao art. 82, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021, na licitação para Registro de Preços não se exige a indicação imediata de dotação orçamentária, a qual será formalmente exigida e vinculada apenas por ocasião de cada contratação/emissão da respectiva Nota de Empenho ou assinatura de instrumento equivalente decorrente da Ata.

9.2. Para fins de planejamento e comprovação de viabilidade financeira, estima-se que as despesas decorrentes das futuras contratações onerarão os recursos consignados no orçamento do Fundo Municipal de Educação de Silvanópolis – TO, sob as seguintes classificações orçamentárias indicativas:

PROGRAMA	ELEMENTO/SUBELEMENTO	FONTE	FICHA
6.1.12.361.620.2.101	339030	1.540.0000.000000	638
6.1.12.122.616.2.091	339030	1.500.1001.000000	575
6.1.12.122.616.2.123	339030	1.550.0000.00000	586
6.1.12.306.617.2.094	339030	1.552.0000.00000	590

10. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

10.1. Dos Requisitos Gerais de Fornecimento

10.1.1. A entrega dos gêneros alimentícios deverá ocorrer de forma **PARCELADA**, de acordo estrito com as necessidades demonstradas pela Secretaria Municipal de Educação de Silvanópolis - TO, mediante a expedição de Ordem de Fornecimento (OF) acompanhada da respectiva Nota de Empenho, conforme detalhado no Item 5 deste Termo de Referência.

10.1.2. A solicitação deverá ser integralmente atendida pela Contratada no prazo máximo de **10 (dez) dias corridos**, devendo a empresa acusar o recebimento e assinar o ciente da solicitação em até **24 (vinte e quatro) horas** após o seu envio eletrônico pela Administração.

10.1.3. As entregas físicas deverão ser realizadas de forma descentralizada, diretamente nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino de Silvanópolis - TO, em dias úteis e durante o horário de expediente regular fixado das **08h00 às 12h00 e das 14h00 às 18h00**, conforme indicação contida na Ordem de Fornecimento.

10.1.4. A **Contratada** deverá fornecer os produtos em perfeita consonância com a Ordem de Fornecimento expedida, a qual conterá a descrição detalhada dos itens, marcas ofertadas, quantidades exatas, locais específicos de entrega, além dos preços unitários e globais devidamente pactuados.

10.1.5. Os lotes de gêneros alimentícios deverão ser entregues devidamente embalados e acondicionados de forma a garantir a proteção térmica e mecânica dos produtos, em caixas ou fardos higienizados, que impeçam a contaminação cruzada e preservem as condições sanitárias exigidas pela ANVISA, acompanhados da respectiva Nota Fiscal.

10.1.6. A **Contratante** recusará o recebimento de qualquer lote ou item caso os produtos estejam em desacordo com as especificações técnicas e nutricionais exigidas (embalagens violadas, sinais de descongelamento, hortifrúti avariados ou produtos com validade inferior a 70% do *shelf-life*), devendo a empresa promover a substituição nos prazos estritos estabelecidos no subitem 5.5 deste TR.

10.1.7. Correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da **Contratada** todas as despesas diretas e indiretas com frete, transporte em veículos adequados e higienizados, seguro de carga, carga e descarregamento (mão de obra própria para alocação dos produtos nas dispensas das escolas), tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, bem como quaisquer outros custos advindos da distribuição dos insumos no município de Silvanópolis - TO, não cabendo qualquer pleito de custos adicionais à Administração.

11. DA VIGÊNCIA E PUBLICIDADE

11.1. O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços é de 1 (um) ano, contado a partir da data de sua assinatura, sendo vedada a sua prorrogação, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

11.2. Os contratos de fornecimento individualizados decorrentes desta Ata, por se caracterizarem como fornecimento contínuo de caráter essencial, poderão ser prorrogados por períodos sucessivos de até 10 (dez) anos, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021, mediante as condições estabelecidas na minuta contratual anexa a este Edital.

11.3. A eficácia da ata de registro de preços, contrato e de seus eventuais termos aditivos fica condicionada à divulgação e manutenção de sua íntegra no **Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP)**, em estrita observância ao disposto no **art. 94 da Lei Federal nº 14.133/2021**.

11.3. Sem prejuízo da publicidade no PNCP, o extrato da ata de registro de preços e contrato será publicado no **Diário Oficial do Município de Silvanópolis - TO** como medida de ampla transparência local.

12. DAS OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

12.1. É de responsabilidade da CONTRATANTE:

a) Exigir o fiel cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, conforme as especificações deste Termo de Referência e a proposta vencedora;

b) Exercer o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas (indicando data e natureza da ocorrência) e encaminhando os apontamentos à autoridade competente;

c) Notificar a Contratada, por escrito e tempestivamente, sobre eventuais imperfeições, vícios ou baixa qualidade dos produtos entregues, fixando prazo para a devida substituição;

d) Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento efetivamente realizado, conferido e atestado, nos prazos e formas estabelecidos neste instrumento;

e) Garantir o livre acesso dos entregadores e veículos da Contratada às dependências das unidades escolares nos horários definidos, desde que devidamente identificados e em conformidade com as regras de segurança locais;

f) Prestar as informações e esclarecimentos solicitados pela Contratada que sejam comprovadamente necessários para a correta logística de entrega;

g) Verificar, periodicamente e antes de cada pagamento, se a Contratada mantém todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no certame licitatório.

12.1.1. A Administração Pública não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, inclusive fornecedores de insumos, matérias-primas ou transportadoras, nem por danos causados a terceiros decorrentes de ato da Contratada ou de seus prepostos.

12.2. É de responsabilidade da CONTRATADA:

a) Fornecer os gêneros alimentícios rigorosamente conforme as especificações deste Termo de Referência, na qualidade, marca homologada e quantidade solicitadas em cada Ordem de Fornecimento;

b) Reparar ou substituir, integralmente às suas expensas, os produtos em que se verificarem vícios, defeitos, avarias, embalagens violadas ou prazo de validade em desacordo com o edital, nos prazos máximos estabelecidos neste instrumento (**até 24 horas para gêneros perecíveis** e **até 05 dias corridos para gêneros estocáveis**);

c) Manter, durante toda a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, incluindo a regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária e sanitária;

d) Responsabilizar-se integralmente por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias e tributárias decorrentes da execução do contrato, bem como por todos os custos de frete, seguro, carga, descarga e movimentação interna dos produtos no município de **Silvanópolis - TO**;

e) Utilizar veículos adequados ao transporte de alimentos, devidamente higienizados e, quando necessário, refrigerados, garantindo a integridade, o padrão de temperatura e a segurança alimentar dos itens;

f) Instruir seus entregadores, motoristas e prepostos quanto à necessidade de acatar as orientações da fiscalização municipal no ato do recebimento e conferência descentralizada;

g) Relatar imediatamente à Administração qualquer intercorrência ou irregularidade verificada que possa comprometer o cronograma de abastecimento das unidades escolares;

h) Guardar estrito sigilo sobre dados e informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

i) Cumprir rigorosamente o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, não utilizando trabalho de menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem de menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos;

j) É expressamente vedada a subcontratação total ou parcial do objeto, bem como a transferência a terceiros das obrigações assumidas neste instrumento, sob pena de rescisão contratual imediata e aplicação de sanções.

12.2.1. A Contratada deve cumprir integralmente as normas de saúde pública e vigilância sanitária vigentes, assumindo exclusivamente todos os riscos, responsabilidades e despesas decorrentes da perfeita e segura execução do fornecimento alimentício.

13. DA DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA PARA A CONTRATAÇÃO

13.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, será verificado o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) Cadastro Municipal de Sanções;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU.

13.2. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica, poderá haver a substituição das consultas das alíneas "b", "c" e "d" do subitem anterior pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br).

13.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

13.4. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

13.5. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros indícios determinantes.

13.6. O fornecedor será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação ou inabilitação.

13.7. Constatada a existência de sanção impeditiva vigente, o fornecedor será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

13.8. Para fins de habilitação jurídica, o fornecedor detentor da proposta mais vantajosa deverá apresentar os seguintes documentos, sob pena de inabilitação:

a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

b) Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio oficial www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

c) No caso de sociedade empresária (inclusive a sociedade limitada unipessoal - SLU): ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de eleição/indicação de seus administradores;

d) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de o participante ser sucursal, filial ou agência;

e) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

f) 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;

g) Cédula de identidade do(s) representante(s) legal(is) signatário(s).

13.9. Os documentos enumerados no subitem anterior deverão estar acompanhados de todas as alterações contratuais ou da respectiva consolidação idônea.

13.10. Para fins de habilitação relativa à regularidade fiscal e trabalhista, o fornecedor detentor da proposta mais vantajosa deverá apresentar os seguintes documentos, sob pena de inabilitação:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

b) Certidão Negativa de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (emitida conjuntamente pela RFB e PGFN), abrangendo inclusive as contribuições sociais;

c) Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, de Débitos Tributários Estaduais;

d) Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, de Débitos Tributários Municipais do domicílio ou sede da licitante;

e) Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), expedido pela Caixa Econômica Federal, comprovando a inexistência de débitos vigentes;

f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br/certidao);

g) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual (Inscrição Estadual - IE) ou Municipal, conforme o caso, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

13.10.1. Para fins de regularidade fiscal e trabalhista, será aceita, com idêntico valor probatório, a certidão positiva com efeito de negativa, nos termos do art. 206 do Código Tributário Nacional.

13.10.2. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração oficial da Fazenda respectiva de seu domicílio ou sede, ou outra prova equivalente na forma da lei.

13.11. Para fins de qualificação econômico-financeira, conforme disposto no art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021, deverá ser apresentado:

a) Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativos aos 02 (dois) últimos exercícios sociais, extraídos e apresentados na forma da lei (com registro na Junta Comercial), que comprovem a boa situação financeira da proponente, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;

- *Nota:* Os balanços poderão ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta, tomando-se como base a variação do Índice Geral de Preços - Disponibilidade Interna (IGP-DI/FGV) ou outro indicador oficial que venha a substituí-lo.

b) As empresas que utilizam a Escrituração Contábil Digital (ECD) deverão apresentar o Balanço Patrimonial e DRE acompanhados dos respectivos Termos de Abertura e de Encerramento devidamente autenticados via Sistema Público de Escrituração Digital (SPED), com status "AUTENTICADO", juntamente com o recibo de entrega regular à Receita Federal;

c) As Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) optantes pelo SIMPLES Nacional (conforme LC nº 123/2006) deverão apresentar fotocópia do Livro Diário, contendo os termos de abertura e encerramento devidamente autenticados na Junta Comercial, ou as demonstrações contábeis equivalentes registradas na Junta Comercial da sede;

d) Tratando-se de empresário individual ou sociedade limitada (LTDA), deverá ser mencionado o número do Livro Diário, bem como anexada cópia do Termo de Abertura e de Encerramento com a numeração de registro na Junta Comercial, reservando-se à Administração o direito de exigir a exibição do livro ou relatório auxiliar para dirimir dúvidas de cálculo;

e) Para as Sociedades Anônimas (Lei nº 6.404/76), as demonstrações financeiras deverão ser apresentadas por fotocópia registrada na Junta Comercial ou mediante publicação oficial na imprensa;

f) As empresas recém-constituídas, cujo primeiro Balanço Patrimonial anual ainda não seja legalmente exigível, deverão apresentar o Balanço de Abertura devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial competente, ou cópia do Livro Diário com os termos de abertura assinados pelo representante e pelo contador;

g) É admissível a apresentação de balanço intermediário se este decorrer de obrigação legal ou de previsão expressa no contrato ou estatuto social da licitante;

- *Nota Explicativa:* Conforme entendimento fixado no Acórdão TCU nº 484/2007-Plenário, o balanço intermediário é um documento definitivo que retrata a situação empresarial no curso do exercício, diferindo do balanço provisório, que possui natureza precária e não é aceito.

h) Somente será aceito o Balanço Patrimonial que estiver formal e devidamente registrado na Junta Comercial ou órgão de registro equivalente;

i) Certidão de Regularidade Profissional (CRP) emitida pelo Conselho Regional de Contabilidade (CRC), ativa e válida, em nome do profissional contador responsável pelas demonstrações;

j) Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, emitida nos últimos 60 (sessenta) dias ou dentro do prazo de validade expresso no próprio documento.

13.12. Para fins de habilitação relativa à Qualificação Técnica, em conformidade com o disposto no art. 67 da Lei Federal nº 14.133/2021, o licitante detentor da proposta mais vantajosa deverá apresentar:

a) Qualificação Técnica Operacional: Comprovação de aptidão para o fornecimento de gêneros alimentícios em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado;

b) Regularidade Sanitária: Apresentação de Alvará Sanitário vigente, emitido pelo órgão de vigilância sanitária competente, para as empresas que arrematarem os itens classificados como **Gêneros Perecíveis**, em consonância com as exigências de segurança alimentar descritas neste Termo de Referência.

13.13. Os atestados de capacidade técnica deverão observar estritamente as seguintes condicionantes:

13.13.1. Os atestados deverão referir-se a fornecimentos realizados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária, devidamente especificadas no contrato social vigente da empresa.

13.13.2. O licitante deverá disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, podendo a Administração realizar diligências e exigir, dentre outros documentos, cópia do contrato ou nota de empenho que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e o local em que foram entregues os produtos.

13.13.3. Serão aceitas certidões ou atestados emitidos na forma do art. 88 da Lei nº 14.133/2021, quando inscritos em cadastros oficiais, desde que atendam aos requisitos de similaridade e complexidade do objeto.

13.14. A exigência de atestado de capacidade técnica justifica-se pela complexidade logística do Município de Silvanópolis - TO, que demanda entregas descentralizadas em unidades escolares rurais e urbanas, além do manejo rigoroso de gêneros alimentícios perecíveis e estocáveis. A comprovação de experiência prévia é indispensável para mitigar riscos de inadimplemento que possam comprometer a continuidade e a regularidade do cronograma nutricional escolar do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

14. DA GESTÃO, FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

(Art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021)

14.1. A fiscalização e o acompanhamento da execução da Ata de Registro de Preços e dos contratos/ajustes dela decorrentes serão realizados de forma compartilhada, dividida entre a Gestão da Ata e a Fiscalização das entregas:

I - Gestor da Ata de Registro de Preços: Servidor público formalmente designado pela Administração, responsável pelo acompanhamento administrativo do registro de preços, controle de saldos quantitativos, processamento de pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro, aplicação de penalidades decorrentes de atrasos gerais e controle das prorrogações da Ata.

II - Fiscal das Contratações / Recebedor: Servidores efetivos designados mediante portaria específica para atuar na ponta (unidades escolares ou depósito central), responsáveis pelo recebimento provisório e definitivo dos gêneros alimentícios, conferência de qualidade, pesagem, integridade de embalagens, verificação da temperatura dos veículos e ateste das Notas Fiscais.

14.2. O Gestor e os Fiscais registrarão todas as ocorrências, falhas e deficiências verificadas na execução do objeto em relatório próprio, cuja cópia será encaminhada à Detentora da Ata, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas e adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto no art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021.

14.3. O acompanhamento e a fiscalização consistem na verificação da conformidade da execução do objeto e da alocação dos recursos logísticos necessários pela empresa, de forma a assegurar o perfeito cumprimento da merenda escolar em âmbito municipal.

14.4. Quaisquer exigências da Fiscalização, inerentes ao fornecimento dos gêneros alimentícios, deverão ser prontamente atendidas pela Detentora da Ata, sem ônus adicionais para o Fundo Municipal de Educação de Silvanópolis – TO.

14.5. A fiscalização exercida por interesse do Fundo Municipal de Educação não exclui nem reduz a responsabilidade da **Detentora da Ata** por danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo em qualquer irregularidade, e a sua ocorrência não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus servidores, conforme os arts. 119 e 120 da Lei Federal nº 14.133/2021.

14.5.1. A atuação ou eventual omissão da Fiscalização durante a entrega dos alimentos e a vigência da Ata de Registro de Preços não poderá ser invocada para eximir a **Detentora da Ata** das responsabilidades e obrigações assumidas para a perfeita execução do objeto.

14.6. A comunicação oficial entre a Fiscalização/Gestão e a **Detentora da Ata** será realizada prioritariamente por meio de correspondência eletrônica formal (e-mail cadastrado), notificações escritas e anotações específicas no sistema de controle municipal.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, a Contratada que:

I - der causa à inexecução parcial do contrato;

II - der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - der causa à inexecução total do contrato;

IV - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

V - apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa;

VI - praticar ato fraudulento na execução do contrato;

VII - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

VIII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

15.2. Serão aplicadas à Contratada que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções, garantida a prévia defesa e o contraditório:

I - **Advertência:** aplicada quando a Contratada der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 2º, da Lei nº 14.133/2021);

II - **Impedimento de licitar e contratar:** aplicado quando praticadas as condutas descritas nos incisos **I, II, III e IV** do subitem 15.1, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, pelo prazo máximo de até 3 (três) anos (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133/2021); *(Ajustado para incluir a inexecução total aqui)*

III - **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar:** aplicada quando praticadas as condutas descritas nos incisos V, VI, VII e VIII do subitem 15.1, bem como nos incisos I, II, III e IV que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos (art. 156, § 5º, da Lei nº 14.133/2021);

IV - **Multa:**

- a) **Multa Moratória Diária:** de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da **Nota de Empenho ou Ordem de Fornecimento inadimplida**, calculada a partir do primeiro dia de atraso até o limite máximo de 15 (quinze) dias; *(Ajustado para a realidade de ARP)*
- b) **Multa Compensatória:** de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato (orçado ou saldo remanescente), no caso de inexecução total ou parcial do objeto que configure o descumprimento contratual irremediável.

15.2.1. A partir do 16º (décimo sexto) dia de atraso injustificado no cumprimento da Nota de Empenho ou Ordem de Fornecimento, a Administração poderá recusar o recebimento do objeto, configurando a inexecução total ou parcial daquela parcela, ensejando a rescisão da contratação específica e/ou o cancelamento do registro de preços do fornecedor, sem prejuízo da aplicação da multa compensatória e demais sanções cabíveis.

15.3. A aplicação das sanções previstas neste instrumento não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, § 9º, da Lei nº 14.133/2021).

15.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa compensatória (art. 156, § 7º, da Lei nº 14.133/2021).

15.5. O procedimento para aplicação de sanções observará o rito legal pertinente:

15.5.1. Antes da aplicação da sanção de multa ou advertência, será facultada a defesa do interessado no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da data de sua intimação (art. 157 da Lei nº 14.133/2021). Para as sanções de impedimento e inidoneidade, o prazo de defesa será de 15 (quinze) dias úteis (art. 158 da Lei nº 14.133/2021).

15.5.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante à Contratada, além da perda desse valor, a diferença será cobrada administrativa ou judicialmente (art. 156, § 8º, da Lei nº 14.133/2021).

15.5.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data de recebimento da notificação emitida pela autoridade competente.

15.6. Na aplicação das sanções serão considerados os critérios fixados no art. 156, § 1º da Lei nº 14.133/2021, tais como a natureza e gravidade da infração, peculiaridades do caso concreto, circunstâncias atenuantes ou agravantes, e os danos decorrentes para o serviço público de ensino.

15.7. A Contratada deve executar o objeto em estrita observância aos ditames estabelecidos pela Lei Federal nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), implementando medidas de segurança capazes de proteger os dados pessoais eventualmente acessados contra acessos não autorizados e situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou difusão.

16. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS E DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

(Art. 137, Art. 138, Art. 139 e Art. 82 da Lei Federal nº 14.133/2021)

Da Ata de Registro de Preços (ARP)

16.1. O registro do fornecedor na Ata de Registro de Preços será **cancelado** pela Administração, garantidos o contraditório e a ampla defesa, quando o fornecedor:

I - Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços, sem justificativa plausível aceita pela Administração;

II - Não retirar a respectiva Nota de Empenho ou não assinar o instrumento contratual decorrente no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;

III - Apresentar preços registrados superiores aos praticados no mercado e se recusar a reduzi-los ao valor médio de mercado após negociação prévia;

IV - For de qualquer forma penalizado com sanção de impedimento de licitar e contratar ou de declaração de inidoneidade, nos termos do art. 156 da Lei nº 14.133/2021;

V - Sofrer falência, dissolução da sociedade ou falecimento.

16.2. O cancelamento do registro de preços também poderá ocorrer **a pedido do próprio fornecedor (Detentora da Ata)**, sem aplicação de penalidades, desde que comprovada, mediante processo administrativo instruído com documentos idôneos, a ocorrência de caso fortuito, força maior ou fato superveniente que inviabilize o cumprimento da obrigação nos preços registrados.

Nota de Controle: O pedido de cancelamento pelo fornecedor deverá ser protocolado com antecedência, cabendo à Administração decidir sobre sua aceitação, permanecendo a obrigação de fornecimento regular até a decisão final da autoridade competente.

Dos Contratos e Instrumentos Equivalentes (Notas de Empenho)

16.3. Os contratos individuais de fornecimento e as ordens de compra/notas de empenho decorrentes da Ata de Registro de Preços poderão ser **extintos** a qualquer tempo, nos moldes e hipóteses enumerados nos artigos 137, 138 e 139 da Lei Federal nº 14.133/2021.

16.4. O descumprimento culposo por parte da Contratada de suas obrigações legais ou contratuais na entrega dos gêneros alimentícios assegura ao Fundo Municipal de Educação de Silvanópolis - TO o direito de extinguir o ajuste unilateralmente, precedido de processo administrativo regular que garanta o contraditório e a ampla defesa.

16.5. Fica reservado à Administração o direito de extinguir unilateralmente o contrato por motivo de conveniência administrativa ou relevante interesse público, assegurando-se à Contratada a indenização pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, nos estritos termos do art. 138, § 2º da Lei nº 14.133/2021.

16.6. A extinção do contrato (ou nota de empenho) por culpa exclusiva da Contratada não impede o imediato **cancelamento de seu registro na Ata de Registro de Preços (ARP)**, bem como a convocação dos demais licitantes que aceitaram registrar seus preços no cadastro de reserva, respeitada a ordem de classificação, ou a aplicação das sanções administrativas previstas no Edital.

17. DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

(Lei nº 13.709/2018)

17.1. As partes deverão cumprir integralmente a Lei nº 13.709/2018 (LGPD), zelando pela confidencialidade e integridade dos dados pessoais (como nomes de prepostos, entregadores, CPFs e contatos operacionais) coletados em razão da execução logística e do faturamento do fornecimento de gêneros alimentícios.

17.2. O tratamento de dados pela Contratada deve limitar-se estritamente às finalidades de execução contratual, emissão de notas fiscais, controle de recebimento descentralizado e fiscalização, sendo vedado o uso de informações para fins comerciais, marketing ou compartilhamento com terceiros sem autorização expressa da Administração.

17.3. A Contratada deve adotar medidas técnicas e administrativas de segurança para proteger os registros de entrega e dados dos servidores responsáveis pelo ateste contra acessos não autorizados ou vazamentos, garantindo que o histórico de fornecimento oficial seja mantido em ambiente digital seguro.

17.4. Encerrada a execução contratual, a eliminação dos dados deve observar o Art. 15 da LGPD, ressalvadas as hipóteses de guarda obrigatória para fins de fiscalização pelo Tribunal de Contas do Estado do Tocantins (TCE/TO) e comprovação de obrigações fiscais e legais.

17.5. O descumprimento de qualquer diretriz de proteção de dados ou a ocorrência de incidentes de segurança deverá ser comunicado imediatamente ao Fundo Municipal de Educação, sujeitando a Contratada às sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021 e demais sanções legais vigentes.

18. DO CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

18.1. A seleção da proposta dar-se-á mediante a verificação da conformidade das propostas apresentadas, observando-se a estrita adequação às especificações técnicas, nutricionais e sanitárias do objeto, bem como a compatibilidade dos preços unitários em relação aos valores de referência estipulados pela Administração Pública para cada item da merenda escolar.

18.2. Será declarada vencedora a licitante que preencher cumulativamente os seguintes requisitos:

18.2.1. Ofertar proposta com o MENOR PREÇO POR ITEM, de modo que a disputa ocorra de forma individualizada para cada gênero alimentício solicitado, garantindo a seleção do valor mais vantajoso em cada categoria (perecíveis, não perecíveis, proteínas, etc.);

18.2.2. Apresentar proposta com valores compatíveis ao preço de referência estimado mediante pesquisa de preços oficial constante nos autos, em conformidade com o Art. 23 da Lei nº 14.133/2021;

18.2.3. Comprovar o atendimento a todos os requisitos de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e a qualificação técnica pertinente (Alvará Sanitário), exigida exclusivamente para as empresas que arrematarem os itens classificados como Gêneros Perecíveis, nos termos do **subitem 6.3, alínea 'b'** deste Termo de Referência.

18.3. Na hipótese de itens deste procedimento restarem fracassados ou desertos, a Administração poderá, fundamentada na Lei nº 14.133/2021, proceder com a republicação do certame ou valer-se de outras medidas legais cabíveis, desde que asseguradas as condições de habilitação e a vantajosidade econômica para o Fundo Municipal de Educação de Silvanópolis - TO.

19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E FINAIS

19.1. Este Termo de Referência deverá ser lido e interpretado em sua total integridade por parte dos interessados. Não serão aceitas, sob hipótese alguma, alegações futuras de desconhecimento, incompreensão ou discordância de seus termos após a abertura do certame ou a apresentação das propostas comerciais.

19.2. É facultado ao Pregoeiro, ao Agente de Contratação ou à Autoridade Superior, em qualquer fase do andamento do processo licitatório, a promoção de diligências destinadas a esclarecer, sanear ou complementar a instrução do processo, nos termos do art. 59, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

19.3. Fica assegurado ao Fundo Municipal de Educação de Silvanópolis - TO, mediante ato formal e justificativa motivada por razões de interesse público, de conveniência administrativa ou por vício de ilegalidade, o direito de revogar ou anular o presente procedimento licitatório, a qualquer tempo, sem que caiba aos participantes direito a indenizações, ressalvado o disposto no art. 71 da Lei Federal nº 14.133/2021.

19.4. Os proponentes e licitantes são integral e exclusivamente responsáveis pela fidelidade, veracidade e legitimidade de todas as informações, dados e documentos apresentados em qualquer fase deste processo administrativo, respondendo civil, penal e administrativamente por qualquer falsidade.

19.5. Qualquer pedido de esclarecimento ou impugnação em relação a eventuais dúvidas na interpretação das regras deste Termo de Referência deverá ser encaminhado exclusivamente por meio do sistema eletrônico, na aba própria do processo no site **www.portaldecompraspublicas.com.br** , observados os prazos e condições estabelecidos no Edital. O e-mail institucional (**licitacaosilvanopolis@gmail.com/ dep.compras.fmesvp@gmail.com**) e o atendimento presencial no Setor de Licitações funcionarão estritamente em caráter informativo e de suporte técnico secundário, das 08:00h às 12:00h e das 14:00h às 18:00h, de segunda a sexta-feira.

Silvanópolis – TO, 09 de julho de 2026.

Responsável pela Elaboração do Termo de Referência:

PEDRO HENRIQUE JORGE REIS
Departamento de Compra

APROVADO PELA AUTORIDADE COMPETENTE
Considerando as informações prestadas nesse presente documento, APROVO o presente TERMO DE REFERÊNCIA, determinando, a plena observância das Leis e normas vigentes correlatas.

EDIANE GONÇALVES REIS CARVALHO
Secretária Municipal de Educação de Silvanópolis – TO

A N E X O II

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

Ao Fundo Municipal de Educação de Silvanópolis, Estado do Tocantins, com sede Avenida Tocantins, Nº 10 – Setor Aeroporto, s/n, Centro, Cep: 77.580 – 000, Cidade de Silvanópolis – TO.
Ref. Pregão Eletrônico n° 002/2026

Objeto: **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DA MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE ENSINO, SOB RESPONSABILIDADE E INTERESSE DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SILVANÓPOLIS – TO,** em conformidade com as informações, especificações e quantidades constante no Termo de Referência em anexo ao Edital.

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante) doravante denominada (Licitante), para fins do disposto no subitem 13.1.9 do Edital nº 002/2026 – SRP - FME, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante), doravante denominada (Licitante), para fins do disposto no subitem **13.1.9** do Edital nº 002/2026 – FME, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

a) a proposta apresentada para participar do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2026 – FME**, Item(s) ____, foi elaborada de maneira independente pela (identificar a empresa), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2026 – FME, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2026 – FME** não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2026 – FME, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

c) não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2026 – FME**, quanto a participar ou não da referida licitação;

d) o conteúdo da proposta apresentada para participar do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2026 – FME** não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2026 – FME antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

e) o conteúdo da proposta apresentada para participar do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2026 – FME** não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante da Prefeitura Municipal, Secretarias e Fundos de Silvanópolis - TO, antes da abertura oficial das propostas; e

f) está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Cidade - UF, ____ de _____ de 2026.

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA Nome, Função e Assinatura do Representante Legal

Obs.: Este formulário é meramente exemplificativo para a apresentação do anexo referente ao Pregão Eletrônico nº 002/2026 - FME, devendo ser reproduzido em papel timbrado da própria proponente. Este anexo não terá a obrigatoriedade de estar endereçado ao contratante, desde que seja anexado no portal de compras públicas junto com as documentações de habilitação.

A N E X O III

DESCRIÇÃO DOS ITENS FORMULÁRIO PADRÃO PARA PREENCHIMENTO DA PROPOSTA (MODELO)

Ao Fundo Municipal de Educação de Silvanópolis, Estado do Tocantins, com sede Avenida Tocantins, Nº 10 – Setor Aeroporto, s/n, Centro, Cep: 77.580 – 000, Cidade de Silvanópolis – TO.
Ref. Pregão Eletrônico n° 002/2026

DADOS DA EMPRESA:

Razão Social:

Nome Fantasia:

Endereço:

N° do CNPJ: N°. da Inscrição Estadual: N°. da Inscrição Municipal:

Telefone: Fax:

E-mail:

Conta Bancária nº Banco: Agência:

Nome para Contato: Fone/Fax:

Prezado Senhor,

Apresentamos nossa proposta para o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DA MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE ENSINO, SOB RESPONSABILIDADE E INTERESSE DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SILVANÓPOLIS – TO**, conforme especificações, obrigações e informações constantes no Termo de Referência, em estrita conformidade com as exigências contidas no Edital do certame e seus anexos.

Declaramos que examinamos, conhecemos e nos submetemos integralmente às condições contidas no Edital e em seus anexos, bem como verificamos todas as especificações neles exaradas, não havendo qualquer discrepância ou dúvida nas informações e/ou documentos que deles fazem parte.

Declaramos, ainda, que estamos cientes de todas as condições que possam, de qualquer forma, influir nos custos, assumindo total responsabilidade por erros ou omissões existentes nesta proposta. O julgamento será pelo **MENOR PREÇO POR ITEM** e, inclusive em caso de divergência entre os valores unitários e totais, serão considerados os primeiros; havendo divergência entre os expressos em algarismos e por extenso, será considerado este último, bem como qualquer despesa relativa à realização integral do seu objeto.

ITEM	QUANT	UND	DESCRIÇÃO	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
1.	200	KG	**AÇAFRÃO-DA-TERRA EM PÓ, EMBALAGEM DE 500G:** OBTIDO DE RIZOMAS SECOS E MOÍDOS,		

			APRESENTADO EM FORMA DE PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COM COLORAÇÃO AMARELA-ALARANJADA CARACTERÍSTICA E AROMA PRÓPRIO, SEM APRESENTAR SINAIS DE MOFO, SUJIDADES OU ODORES ESTRANHOS. DEVE SER CONSTITUÍDO INTEGRALMENTE PELO RIZOMA MOÍDO, SENDO TERMINANTEMENTE PROIBIDA A ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES, AMIDOS, FARINÁCEOS OU QUALQUER OUTRA SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO NATURAL. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, DETRITOS VEGETAIS, PARASITAS, LARVAS OU FRAGMENTOS DE INSETOS. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500G, COMPOSTA POR POLIETILENO RESISTENTE, TRANSPARENTE OU METALIZADA, HERMETICAMENTE VEDADA E ATÓXICA, GARANTINDO A PROTEÇÃO E INTEGRIDADE DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO NOME DO PRODUTO, MARCA, DADOS DO FABRICANTE/DISTRIBUIDOR, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA E ESTAR EM CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 716/2022.		

			O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ.		
2.	3.500	UN	**AÇÚCAR CRISTAL, EMBALAGEM DE 2KG** AÇÚCAR CRISTAL OBTIDO A PARTIR DO CALDO DE CANA-DE-AÇÚCAR, ATRAVÉS DE PROCESSOS DE PURIFICAÇÃO, EVAPORAÇÃO, CRISTALIZAÇÃO E CENTRIFUGAÇÃO. O PRODUTO DEVE SE APRESENTAR EM CRISTAIS BRANCOS, SÓLIDOS, DE TAMANHO UNIFORME, COM ODOR E SABOR DOCE CARACTERÍSTICOS, SEM APRESENTAR UMIDADE EXCESSIVA, GRUMOS (EMPEDRAMENTO) OU ODORES ESTRANHOS. ISENTO DE SUJIDADES, DETRITOS VEGETAIS, PEDRAS, METAIS, AREIA, PARASITAS, LARVAS OU QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA. DEVE APRESENTAR BAIXO ÍNDICE DE COR. NÃO DEVE CONTER ADITIVOS PROIBIDOS OU SUBSTÂNCIAS QUE ALTEREM SUA COMPOSIÇÃO ORIGINAL. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 2KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE E RESISTENTE, HERMETICAMENTE VEDADA E ATÓXICA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO, MARCA, DADOS DO FABRICANTE/DISTRIBUIDOR, PESO LÍQUIDO, LOTE, ADVERTÊNCIA SOBRE ALÉRGENOS, DATA DE FABRICAÇÃO E		

			PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA E ESTAR EM CONFORMIDADE COM O PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PELA ANVISA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E AREJADO, SOBRE ESTRADOS, AFASTADO DE PAREDES E DE PRODUTOS QUE POSSAM EXALAR ODORES.		
3.	500	KG	**AMIDO DE MILHO, EMBALAGEM DE 1KG** AMIDO DE MILHO, OBTIDO ATRAVÉS DO PROCESSO TECNOLÓGICO DE MOAGEM ÚMIDA DO GRÃO DE MILHO, RESULTANDO EM UM PÓ FINO, IMPALPÁVEL, DE COR BRANCA CARACTERÍSTICA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE HOMOGÊNEO, SECO, COM ODOR E SABOR PRÓPRIOS, SENDO TOTALMENTE ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, MOFO OU RANÇO. DEVE POSSUIR PUREZA ABSOLUTA, SEM A ADIÇÃO DE FARINHAS, AÇÚCARES, CONSERVANTES OU OUTROS ADITIVOS NÃO PERMITIDOS. É RIGOROSAMENTE PROIBIDA A PRESENÇA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU DETRITOS DE QUALQUER NATUREZA. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1KG, EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE OU PAPEL MULTIFOLHADO (COM BARREIRA INTERNA), HERMETICAMENTE VEDADA		

			E ATÓXICA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E AGENTES EXTERNOS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), APRESENTANDO DE FORMA CLARA: NOME DO PRODUTO, MARCA, DADOS DO FABRICANTE/DISTRIBUIDOR, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA SOBRE ALÉRGENOS, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E AREJADO, RESPEITANDO AS NORMAS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.		
4.	4.000	PC	**ARROZ BRANCO TIPO 1** ARROZ BENEFICIADO, POLIDO, AGULHINHA, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS SÃOS E LIMPOS, APRESENTANDO-SE SECOS, POLIDOS E COM ASPECTO VÍTREO. DEVE ESTAR DE ACORDO COM OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 06/2009 DO MAPA, APRESENTANDO, NO MÁXIMO, OS SEGUINTES LIMITES DE TOLERÂNCIA: 5% DE GRÃOS QUEBRADOS E QUIRERA, 0,10% DE MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS, E ESTAR ISENTO DE GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS, MANCHADOS OU PICADOS ACIMA DOS LIMITES DA CLASSE. O PRODUTO DEVE POSSUIR SABOR E		

			ODOR PRÓPRIOS, ESTAR LIVRE DE UMIDADE EXCESSIVA, INSETOS VIVOS OU MORTOS, LARVAS, SUJIDADES E RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, COM PESO LÍQUIDO DE 5KG. A ROTULAGEM DEVE ATENDER À RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020 DA ANVISA E ÀS NORMAS DO MAPA, CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, CLASSIFICAÇÃO (TIPO 1), MARCA, PESO LÍQUIDO, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM CONDIÇÕES DE HIGIENE, EM VEÍCULOS LIMPOS E SECOS, PROTEGIDOS DE UMIDADE E CONTAMINANTES.		
5.	200	UN	**AVEIA EM FLOCOS FINOS, EMBALAGEM DE 150G** O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DE GRÃOS DE AVEIA, LIMPOS, SÃOS, DESPOJADOS DO PERICARPO E SUBMETIDOS A PROCESSO DE PRENSAGEM E MOAGEM ADEQUADA PARA A OBTENÇÃO DE FLOCOS FINOS. DEVE SER UM PRODUTO INTEGRAL, PRESERVANDO SUAS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS NATURAIS, COM ALTO		

			TEOR DE FIBRAS. DEVE APRESENTAR COR BRANCA ACINZENTADA A AMARELADA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, COM TOTAL AUSÊNCIA DE MOFO, SUJIDADES, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CONSERVANTES OU CORANTES. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE OU PAPEL GRAU ALIMENTÍCIO DEVIDAMENTE VEDADO, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINANTES, COM PESO LÍQUIDO DE 150G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS RESOLUÇÕES RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020 DA ANVISA, INCLUINDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, TABELA NUTRICIONAL COMPLETA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAIS SECOS E AREJADOS, PRESERVANDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO.		
6.	50	UN	**AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM, EMBALAGEM DE 500G** AZEITE DE OLIVA EXTRAÍDO EXCLUSIVAMENTE POR PROCESSOS MECÂNICOS OU OUTROS MEIOS FÍSICOS, SOB CONDIÇÕES TÉRMICAS QUE NÃO PRODUZAM ALTERAÇÃO DO AZEITE. O PRODUTO DEVE SER DE		

			PRIMEIRA EXTRAÇÃO (PRENSAGEM A FRIO), APRESENTANDO ASPECTO LÍMPIDO, COR VARIANDO ENTRE O AMARELO-CLARO E O AMARELO-ESVERDEADO. O SABOR E ODOR DEVEM SER PRÓPRIOS, FRUTADOS, ISENTOS DE ODORES E SABORES ESTRANHOS OU RANÇO. A ACIDEZ LIVRE EXPRESSA EM ÁCIDO OLEICO DEVE SER DE, NO MÁXIMO, 0,8%, ATENDENDO AOS PADRÕES DE IDENTIDADE PARA A CATEGORIA EXTRAVIRGEM. É TERMINANTEMENTE PROIBIDA A MISTURA COM OUTROS ÓLEOS VEGETAIS, SOLVENTES OU QUALQUER ADITIVO QUÍMICO. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE SUJIDADES E IMPUREZAS. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500ML, PREFERENCIALMENTE EM VIDRO ESCURO OU MATERIAL METÁLICO REVESTIDO (LATA), HERMETICAMENTE VEDADA E ATÓXICA, VISANDO PROTEGER O PRODUTO DA INCIDÊNCIA DE LUZ E OXIDAÇÃO. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020) E DO MAPA, CONTENDO: NOME DO PRODUTO, MARCA, PAÍS DE ORIGEM, DADOS DO FABRICANTE/IMPORTADOR, ÍNDICE DE ACIDEZ, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO CONTRA CALOR EXCESSIVO E LUMINOSIDADE, EM		

			CONFORMIDADE A LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
7.	200	UN	**AZEITONA VERDE COM CAROÇO, EMBALAGEM DE 500G (PESO DRENADO)** FRUTOS DA OLIVEIRA COLHIDOS DURANTE O CICLO DE MATURAÇÃO, ANTES DE COMPLETAREM O AMADURECIMENTO, SUBMETIDOS A TRATAMENTO ADEQUADO PARA ELIMINAR O SABOR AMARGO E PRESERVADOS MEDIANTE FERMENTAÇÃO NATURAL EM SALMOURA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COM FRUTOS INTEIROS, DE TAMANHO UNIFORME, TEXTURA FIRME (NÃO AMOLECIDA), COR VERDE PALHA A VERDE AMARELADO. O ODOR E SABOR DEVEM SER PRÓPRIOS, CARACTERÍSTICOS E LIVRES DE ALTERAÇÕES FERMENTATIVAS ANORMAIS. A SALMOURA DEVE ESTAR LÍMPIDA, SEM PRESENÇA DE NATAS OU DEPÓSITOS ANORMAIS. É TERMINANTEMENTE PROIBIDA A PRESENÇA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU FRAGMENTOS DE INSETOS. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA (POTE DE VIDRO, SACO PLÁSTICO RESISTENTE OU BALDE PLÁSTICO ATÓXICO) DE 500G DE PESO DRENADO, HERMETICAMENTE VEDADA E RESISTENTE. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: NOME DO PRODUTO, MARCA, DADOS DO FABRICANTE/DISTRIBUIDOR, LISTA DE		

			INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO E PESO DRENADO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM E DO ALIMENTO, EM TOTAL CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
8.	200	UN	**AZEITONA VERDE SEM CAROÇO, EMBALAGEM DE 150G (PESO DRENADO)** FRUTOS DA OLIVEIRA (OLEA EUROPAEA L.) COLHIDOS DURANTE O CICLO DE MATURAÇÃO, PROCESSADOS PARA A RETIRADA MECÂNICA DO CAROÇO E PRESERVADOS EM SALMOURA ATRAVÉS DE FERMENTAÇÃO NATURAL. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COM FRUTOS INTEIROS (DESCAROÇADOS), DE TAMANHO UNIFORME, TEXTURA FIRME E COR VERDE PALHA A VERDE AMARELADO CARACTERÍSTICA. O ODOR E SABOR DEVEM SER PRÓPRIOS, ISENTOS DE ALTERAÇÕES FERMENTATIVAS, RANÇO OU SABORES ESTRANHOS. A SALMOURA DEVE ESTAR LÍMPIDA. É ESTRITAMENTE PROIBIDA A PRESENÇA DE FRAGMENTOS DE CAROÇOS, SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 150G DE PESO DRENADO, EM		

			MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE OU VIDRO, HERMETICAMENTE VEDADO E ATÓXICO. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, DADOS DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO E PESO DRENADO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A INTEGRIDADE DA EMBALAGEM E DO ALIMENTO, EM TOTAL CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
9.	500	PC	**BATATA PALHA, EMBALAGEM DE 500G** O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE BATATAS FRESCAS, SÃS, LIMPAS, FATIADAS EM CORTES FINOS E UNIFORMES, FRITAS EM ÓLEO VEGETAL DE PRIMEIRA QUALIDADE. DEVE APRESENTAR COR AMARELO UNIFORME, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, TEXTURA CROCANTE, COM AUSÊNCIA DE SABOR RESIDUAL DE ÓLEO, CHEIRO DE RANÇO, EXCESSO DE GORDURA OU PARTES QUEIMADAS. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU FRAGMENTOS ESTRANHOS À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÁ PERMITIDA A UTILIZAÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS OU		

			CONSERVANTES PROIBIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL LAMINADO OU PLÁSTICO RESISTENTE, METALIZADA INTERNAMENTE PARA GARANTIR BARREIRA CONTRA LUZ E UMIDADE, ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO DE FORMA LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, TABELA NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTES QUE EVITEM O ESMAGAMENTO DO PRODUTO E A EXPOSIÇÃO AO CALOR EXCESSIVO.		
10.	2.000	PC	**BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, EMBALAGEM DE 350G** BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 350G. O PRODUTO DEVE SER ELABORADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO DE MILHO (MAISENA), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL (ISENTA DE GORDURA TRANS) E AGENTES DE FERMENTAÇÃO. DEVE APRESENTAR COR LEVEMENTE DOURADA E		

			UNIFORME, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, TEXTURA CROCANTE E MASSA HOMOGÊNEA, COM TOTAL AUSÊNCIA DE MOFO, SUJIDADES, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUAISQUER DETRITOS MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPICOS. NÃO SERÁ PERMITIDA A PRESENÇA DE CORANTES ARTIFICIAIS OU AROMATIZANTES QUE NÃO ESTEJAM EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO (POLIPROPILENO OU SIMILAR), ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA E RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 350G. A ROTULAGEM DEVE SEGUIR ESTRITAMENTE AS RESOLUÇÕES RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020, EXIBINDO DE FORMA CLARA: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ALERTA PARA ALÉRGENOS, TABELA NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DEVE SER DE 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE DEVE SER EFETUADO EM EMBALAGENS SECUNDÁRIAS APROPRIADAS QUE GARANTAM A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E EVITEM A QUEBRA DOS BISCOITOS, RESPEITANDO AS NORMAS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR VIGENTES.		
11.	1.000	UN	**BISCOITO DOCE INTEGRAL TIPO MAISENA, EMBALAGEM DE 350G**		

			BISCOITO DOCE, INTEGRAL, TIPO MAISENA. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO OBRIGATORIAMENTE POR FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL (ISENTA DE GORDURA TRANS) E AGENTES DE FERMENTAÇÃO. DEVE APRESENTAR TEXTURA CROCANTE, COR MARROM-CLARO CARACTERÍSTICA DE PRODUTOS INTEGRAIS E SABOR PRÓPRIO. O ODOR E SABOR DEVEM SER CARACTERÍSTICOS, SENDO TOTALMENTE ISENTO DE ODORES E SABORES ESTRANHOS, RANÇO OU SINAIS DE MOFO. É TERMINANTEMENTE PROIBIDA A PRESENÇA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU FRAGMENTOS DE INSETOS. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 350G, EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE E ATÓXICO, HERMETICAMENTE VEDADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO E A CROCÂNCIA. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA SOBRE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA		

			DE 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE DEVE OCORRER EM EMBALAGENS SECUNDÁRIAS APROPRIADAS QUE GARANTAM A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E EVITEM A QUEBRA EXCESSIVA DOS BISCOITOS.		
12.	2.000	UN	**BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, EMBALAGEM DE 800G** BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA (SABOR COCO). O PRODUTO DEVE SER OBTIDO ATRAVÉS DO COZIMENTO DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL (ISENTA DE GORDURA TRANS), SAL E AGENTES DE FERMENTAÇÃO, PODENDO CONTER LEITE E DERIVADOS DE ACORDO COM O SABOR. DEVE APRESENTAR TEXTURA CROCANTE, FORMATO CIRCULAR CARACTERÍSTICO E COR UNIFORME DE ACORDO COM O SABOR. O ODOR E SABOR DEVEM SER PRÓPRIOS, SENDO TOTALMENTE ISENTO DE ODORES E SABORES ESTRANHOS, RANÇO OU SINAIS DE MOFO. É TERMINANTEMENTE PROIBIDA A PRESENÇA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU FRAGMENTOS DE INSETOS. O ACONDICIONAMENTO DEVE SER FEITO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 800G, EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE E ATÓXICO (POLIPROPILENO OU LAMINADO), HERMETICAMENTE VEDADA,		

			GARANTINDO A INTEGRIDADE E A CROCÂNCIA DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE ATENDER INTEGRALMENTE ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO DE FORMA CLARA: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO E SABOR, MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE/DISTRIBUIDOR, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA SOBRE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM EMBALAGENS SECUNDÁRIAS QUE GARANTAM A INTEGRIDADE FÍSICA DOS BISCOITOS E A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE.		
13.	2.000	UN	**BISCOITO TIPO CREAM CRACKER, EMBALAGEM DE 350G** BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 350G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL (ISENTA DE GORDURA TRANS), SAL E AGENTES DE FERMENTAÇÃO, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. O ALIMENTO DEVE APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM TEXTURA CROCANTE E AUSÊNCIA DE MOFO,		

			SUJIDADES, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO SERÃO PERMITIDOS CORANTES ARTIFICIAIS OU AROMATIZANTES SINTÉTICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER PLÁSTICA, HERMETICAMENTE FECHADA, RESISTENTE E ATÓXICA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO, COM PESO LÍQUIDO DE 350G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS VIGENTES (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020 DA ANVISA), CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA SOBRE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLETA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER DE, NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE SUPORTE O EMPILHAMENTO E PRESERVE A INTEGRIDADE FÍSICA DOS BISCOITOS, EM CONFORMIDADE COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.		
14.	1.000	UN	**BISCOITO INTEGRAL TIPO CREAM CRACKER, EMBALAGEM DE 365G** BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 350G. O PRODUTO DEVE SER ELABORADO COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO		

			OBRIGATORIAMENTE POR FARINHA DE TRIGO INTEGRAL E/OU FARELO DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL (ISENTA DE GORDURA TRANS), SAL E AGENTES DE FERMENTAÇÃO. DEVE APRESENTAR ALTO TEOR DE FIBRAS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DE PRODUTOS INTEGRAIS, SABOR E AROMA PRÓPRIOS, TEXTURA CROCANTE E MASSA UNIFORME, COM TOTAL AUSÊNCIA DE MOFO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. NÃO SERÁ PERMITIDA A UTILIZAÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS OU AROMATIZANTES SINTÉTICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E AGENTES EXTERNOS. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INCLUINDO A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM EMBALAGENS SECUNDÁRIAS ADEQUADAS QUE PRESERVEM A INTEGRIDADE FÍSICA DO PRODUTO, EM CONFORMIDADE COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.		

15.	200	UN	**CACAU 100%, EMBALAGEM 150G** CACAU EM PÓ, 100% PURO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 150G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE ATRAVÉS DO PROCESSAMENTO (MOAGEM) DE SEMENTES DE CACAU LIMPAS, DESCASCADAS E DESENGORDURADAS, SEM A MISTURA DE OUTROS INGREDIENTES, AMIDOS OU ESPESSANTES. DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COM COLORAÇÃO CASTANHO-ESCURA CARACTERÍSTICA, SABOR AMARGO PRÓPRIO E AROMA ACENTUADO DE CACAU, ISENTO DE SABOR DE QUEIMADO, RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. DEVE HAVER TOTAL AUSÊNCIA DE MOFO, SUJIDADES, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO À SUA COMPOSIÇÃO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO LAMINADO OU LATA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA, COM BARREIRA CONTRA LUZ E UMIDADE PARA PRESERVAR AS PROPRIEDADES ANTIOXIDANTES E ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO, COM PESO LÍQUIDO DE 150G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INFORMANDO CLARAMENTE: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, TABELA NUTRICIONAL DETALHADA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE,		

			NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL FRESCO E SECO, EM TOTAL CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DE SEGURANÇA ALIMENTAR.		
16.	400	PC	**CAFÉ TORRADO E MUÍDO, TIPO TRADICIONAL, EMBALAGEM DE 250G** CAFÉ TORRADO E MOÍDO, DE TIPO TRADICIONAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 250G. O PRODUTO DEVE SER CONSTITUÍDO EXCLUSIVAMENTE POR GRÃOS DE CAFÉ, SÃOS, LIMPOS, SUBMETIDOS A PROCESSO DE TORRAÇÃO E MOAGEM ADEQUADOS. DEVE APRESENTAR PONTO DE TORRA MÉDIO, MOAGEM FINA A MÉDIA, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS E PRESERVADOS. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE MOFO, SUJIDADES, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E, OBRIGATORIAMENTE, LIVRE DE MISTURAS COM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS (COMO CASCAS, GRAVETOS, MILHO, CEVADA OU OUTROS CEREAIS). DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 08/2003 E POSSUIR SELO DE PUREZA (ABIC). A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL LAMINADO OU PLÁSTICO DE ALTA BARREIRA, PREFERENCIALMENTE EMBALADA A VÁCUO OU COM FECHAMENTO HERMÉTICO QUE IMPEÇA A ENTRADA DE OXIGÊNIO E A PERDA DE AROMA, COM PESO LÍQUIDO DE 250G.		

			A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO, FRESCO E LONGE DE PRODUTOS COM ODORES FORTES, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DE SEGURANÇA ALIMENTAR.		
17.	20	KG	**CAMOMILA** CAMOMILA, FLORES SECAS PARA INFUSÃO (CHÁ), ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM DE 1KG. O PRODUTO DEVE SER CONSTITUÍDO EXCLUSIVAMENTE PELOS CAPÍTULOS FLORAIS DESIDRATADOS, DEVENDO APRESENTAR-SE ÍNTEGROS, LIMPOS E SÃOS. DEVE POSSUIR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA (MIOLO AMARELO E PÉTALAS BRANCAS A AMARELADAS APÓS SECAGEM), AROMA INTENSO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, MOFO OU RANÇO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E NÃO DEVE CONTER MISTURAS DE OUTRAS PLANTAS, CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. A PROPORÇÃO DE PEDÚNCULOS (CABINHOS) E FOLHAS DEVE SER MÍNIMA, RESPEITANDO OS PADRÕES		

			DE PUREZA DA FARMACOPEIA BRASILEIRA OU NORMAS DA ANVISA PARA PRODUTOS VEGETAIS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO OU PAPEL GRAU ALIMENTÍCIO, HERMETICAMENTE FECHADA OU DEVIDAMENTE SELADA, PROTEGENDO O CONTEÚDO CONTRA UMIDADE E PERDA DE VOLÁTEIS, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: NOME COMUM E CIENTÍFICO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ.		
18.	100	UN	**CANELA EM PÓ, EMBALAGEM DE 100G** CANELA EM PÓ, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 100G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DA MOAGEM DA CASCA SECA DA PLANTA, APRESENTANDO-SE NA FORMA DE PÓ FINO, HOMOGÊNEO E DE COLORAÇÃO MARROM-AVERMELHADA CARACTERÍSTICA. DEVE POSSUIR AROMA FORTE, PENETRANTE E SABOR DOCE-PICANTE PRÓPRIO, SENDO PROIBIDA A ADIÇÃO DE FARINHAS, AMIDOS, AÇÚCARES, CORANTES ARTIFICIAIS		

			OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO NATURAL. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE MOFO, SUJIDADES, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E SINAIS DE UMIDADE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE OU LAMINADO, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DOS ÓLEOS ESSENCIAIS E PROTEÇÃO CONTRA A LUZ E UMIDADE, COM PESO LÍQUIDO DE 100G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO DE FORMA CLARA: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 3 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DE SEGURANÇA ALIMENTAR.		
19.	400	UN	**CHOCOLATE EM PÓ 70%, EMBALAGEM DE 200G** CHOCOLATE EM PÓ, COM CONCENTRAÇÃO MÍNIMA DE 70% DE SÓLIDOS DE CACAU, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 200G. O PRODUTO DEVE SER COMPOSTO POR UMA MISTURA DE CACAU EM PÓ E AÇÚCAR,		

			SEM A ADIÇÃO DE GORDURAS VEGETAIS HIDROGENADAS, AMIDOS OU ESPESSANTES. DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COM COLORAÇÃO CASTANHO-ESCURA ACENTUADA, SABOR INTENSO DE CACAU (PREDOMINANTEMENTE AMARGO COM LEVE TOQUE ADOCICADO) E AROMA PRÓPRIO, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, RANÇO OU SABOR DE QUEIMADO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL LAMINADO, PLÁSTICO RESISTENTE OU LATA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA, GARANTINDO BARREIRA CONTRA LUZ E UMIDADE PARA PRESERVAR AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, COM PESO LÍQUIDO DE 200G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INFORMANDO OBRIGATORIAMENTE: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, PERCENTUAL DE CACAU, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, TABELA NUTRICIONAL COMPLETA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E FRESCO, PROTEGENDO O PRODUTO DE VARIAÇÕES TÉRMICAS BRUSCAS,		

			CONFORME AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
20.	100	PC	**COCO RALADO, EMBALAGEM DE 1KG** COCO RALADO DESIDRATADO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1KG. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DA POLPA DE FRUTOS SÃOS DE COCO, DEVIDAMENTE SELECIONADOS, LAVADOS, RALADOS E DESIDRATADOS. DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PARTÍCULAS FINAS OU MÉDIAS, DE COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE COCO FRESCO, ISENTO DE RANÇO, AZEDUME OU SABORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE SER PURO, NÃO SENDO PERMITIDA A ADIÇÃO DE AÇÚCARES, AMIDOS, FARINHAS OU CORANTES. PODE CONTER APENAS CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, CASCAS OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO À SUA COMPOSIÇÃO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE (POLIETILENO) OU LAMINADO, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E OXIDAÇÃO, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE,		

			DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ, CONFORME AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
21.	400	UN	**COLORAU, EMBALAGEM DE 100G** COLORAU (COLORÍFICO) EM PÓ, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 100G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE SEMENTES DE URUCUM MOÍDAS, ADICIONADAS DE VEÍCULO COMESTÍVEL (FUBÁ OU FARINHA DE MILHO) E ÓLEO VEGETAL. DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO VERMELHA INTENSA E UNIFORME. O SABOR E O ODOR DEVEM SER CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO, MOFO OU SABORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE SER PURO, SENDO PROIBIDA A ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES OU QUALQUER OUTRA SUBSTÂNCIA QUE MASCARE A QUALIDADE DO PIGMENTO NATURAL. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E SINAIS DE UMIDADE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE OU LAMINADO, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA A LUZ E A UMIDADE PARA EVITAR A OXIDAÇÃO E O DESBOTAMENTO DO		

			PIGMENTO, COM PESO LÍQUIDO DE 100G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO DE FORMA LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, TABELA NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
22.	1.000	UN	**CREME DE LEITE, EMBALAGEM DE 200G** CREME DE LEITE LEVE, SUBMETIDO A PROCESSO DE ESTERILIZAÇÃO PELO SISTEMA UHT, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 200G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DO CREME DE LEITE FRESCO, APRESENTANDO TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 17% E MÁXIMO DE 19% (OU CONFORME CLASSIFICAÇÃO DE CREME DE LEITE LEVE). DEVE APRESENTAR ASPECTO HOMOGÊNEO, COR BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA, SABOR SUAVE CARACTERÍSTICO E ODOR PRÓPRIO, ISENTO DE SABORES ESTRANHOS, RANÇO OU ACIDIFICAÇÃO. O PRODUTO PODE CONTER ESTABILIZANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (CONFORME		

			RDC Nº 715/2022). DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE COMPROMETA A SEGURANÇA ALIMENTAR. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO CARTONADA OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADA, COMPOSTA POR MÚLTIPLAS CAMADAS QUE GARANTAM BARREIRA TOTAL CONTRA LUZ, OXIGÊNIO E MICRORGANISMOS, COM PESO LÍQUIDO DE 200G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER PLENAMENTE ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA PARA ALÉRGENOS, TEOR DE GORDURA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E FRESCO, DISPENSANDO REFRIGERAÇÃO ENQUANTO A EMBALAGEM ESTIVER FECHADA, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
23.	20	KG	**ERVA DOCE** ERVA-DOCE, SEMENTES SECAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1KG. O PRODUTO DEVE SER CONSTITUÍDO EXCLUSIVAMENTE POR FRUTOS MADUROS E DESIDRATADOS, DEVENDO APRESENTAR-SE LIMPOS,		

			SÃOS E SELECIONADOS. DEVE POSSUIR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA (VERDE-ACINZENTADA A CASTANHA), AROMA INTENSO, PENETRANTE E SABOR ADOCICADO PRÓPRIO, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, MOFO OU RANÇO. O PRODUTO DEVE SER 100% PURO, SENDO PROIBIDA A MISTURA COM OUTRAS ESPÉCIES VEGETAIS, ADIÇÃO DE CORANTES, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PEDRAS, GRAVETOS, PARASITAS, LARVAS OU FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO TRANSPARENTE OU LAMINADO, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E A PRESERVAÇÃO DOS ÓLEOS ESSENCIAIS VOLÁTEIS, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: NOME COMUM E CIENTÍFICO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM OCORRER EM LOCAL FRESCO, SECO E AO ABRIGO DA LUZ, ATENDENDO ÀS DIRETRIZES DE SEGURANÇA ALIMENTAR.		

24.	3.500	UN	**EXTRATO DE TOMATE, EMBALAGEM DE 1KG** EXTRATO DE TOMATE, OBTIDO A PARTIR DA POLPA DE TOMATES MADUROS, SÃOS E LIMPOS, CONCENTRADO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COR VERMELHA CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR PRÓPRIOS, COM CONSISTÊNCIA PASTOSA E HOMOGÊNEA. DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, 18% DE SÓLIDOS SOLÚVEIS TOTAIS (PURO TOMATE). NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES, AMIDOS, ESPESSANTES OU QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE MASCARE A QUALIDADE DO PRODUTO. É PERMITIDA A ADIÇÃO DE SAL E AÇÚCAR EM LIMITES ESTRITOS CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº 715/2022). DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, FRAGMENTOS DE PELE OU SEMENTES EM EXCESSO, LARVAS, MOFO OU QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE LATA COM REVESTIMENTO INTERNO ATÓXICO OU EMBALAGEM LAMINADA, HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A ESTERILIDADE COMERCIAL DO PRODUTO, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS,		

			INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E FRESCO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
25.	2.500	UN	**FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, EMBALAGEM DE 1KG** FARINHA DE TRIGO, TIPO 1, SEM FERMENTO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1KG. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS, LIMPOS E ISENTOS DE IMPUREZAS. DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COR BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA, COM ODOR E SABOR PRÓPRIOS E AGRADÁVEIS, ISENTA DE RANÇO, ODORES DE MOFO OU SABORES ESTRANHOS. OBRIGATORIAMENTE ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº 604/2022). O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS, PARASITAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. A UMIDADE MÁXIMA DEVE RESPEITAR O LIMITE DE 15%. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE PAPEL RESISTENTE (MULTIFOLHADO) OU MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO CONTRA UMIDADE E		

			CONTAMINAÇÕES, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO, VENTILADO E SOBRE ESTRADOS, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
26.	1.000	PC	**FÉCULA DE MANDIOCA, EMBALAGEM DE 1KG** FÉCULA DE MANDIOCA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1KG. O PRODUTO DEVE SER EXTRAÍDO EXCLUSIVAMENTE DAS RAÍZES DE MANDIOCA, ATRAVÉS DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS DE LAVAGEM, TRITURAÇÃO, CENTRIFUGAÇÃO E SECAGEM. DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PÓ FINÍSSIMO, DE COR BRANCA CARACTERÍSTICA, SEM GRUMOS QUE NÃO SE DESFAÇAM SOB LEVE PRESSÃO, E COM ODOR E SABOR NEUTROS, ISENTOS DE RANÇO, ODORES DE MOFO OU SABORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE SER 100% PURO, SENDO VEDADA A ADIÇÃO DE CORANTES, CONSERVANTES, AMIDOS DE OUTROS VEGETAIS OU QUALQUER		

			SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E SINAIS DE UMIDADE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE PAPEL RESISTENTE OU MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO (POLIETILENO), HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, TABELA NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E AREJADO, SOBRE ESTRADOS, EM TOTAL CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
27.	3.500	PC	**FEIJÃO CARIOCA, TIPO 01, EMBALAGEM DE 1KG** FEIJÃO COMUM, GRUPO I, CLASSE CORES, TIPO 1 (CARIOCA), ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1KG. O PRODUTO DEVE SER CONSTITUÍDO POR GRÃOS DE ORIGEM VEGETAL, SÃOS, LIMPOS, SECOS E DE COLHEITA RECENTE (SAFRA NOVA). DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO		

			CARACTERÍSTICA (BEGE COM ESTRIAS MARRONS), TAMANHO E FORMATO UNIFORMES. O PRODUTO DEVE ATENDER AOS LIMITES DE TOLERÂNCIA ESTABELECIDOS PELA INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 07/2008 PARA O PADRÃO TIPO 1, SENDO RIGOROSAMENTE OBSERVADO: MÁXIMO DE 1% DE MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS; MÁXIMO DE 2% DE GRÃOS MOFADOS; MÁXIMO DE 4% DE GRÃOS DANIFICADOS (ARDIDOS, BROTADOS, IMATUROS OU PICADOS); E UMIDADE MÁXIMA DE 14%. DEVE APRESENTAR EXCELENTE COZIMENTO, FORMANDO CALDO ESPESSO E GRÃOS ÍNTEGROS, COM ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. DEVE ESTAR LIVRE DE INSETOS VIVOS OU MORTOS, LARVAS E RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS ACIMA DOS LIMITES PERMITIDOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, PERMITINDO A PERFEITA VISUALIZAÇÃO DOS GRÃOS, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA E DO MAPA, INFORMANDO: DENOMINAÇÃO, MARCA, CLASSE E TIPO, SAFRA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA.		

			O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E AREJADO, SOBRE ESTRADOS, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
28.	300	UN	**FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO, EMBALAGEM 125G** FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 125G. O PRODUTO DEVE SER COMPOSTO POR CÉLULAS VIÁVEIS DE LEVEDURA, SELECIONADAS E DESIDRATADAS POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PEQUENOS GRÃOS CILÍNDRICOS OU PÓ GRANULADO DE COR BEGE CLARA, COM ODOR CARACTERÍSTICO DE LEVEDURA, ISENTO DE ODORES DE MOFO, RANÇO OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. O PRODUTO DEVE POSSUIR ALTO PODER DE FERMENTAÇÃO, GARANTINDO O CRESCIMENTO RÁPIDO E UNIFORME DE MASSAS DE PANIFICAÇÃO. PODE CONTER EMULSIFICANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO PARA PRESERVAÇÃO DAS CÉLULAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO VÁCUO OU ATMOSFERA MODIFICADA EM MATERIAL LAMINADO DE ALTA BARREIRA, GARANTINDO A PROTEÇÃO TOTAL CONTRA UMIDADE E OXIGÊNIO PARA MANTER A VIABILIDADE DAS LEVEDURAS, COM PESO LÍQUIDO DE 125G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO:		

			DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MODO DE CONSERVAÇÃO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL FRESCO E SECO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DE SEGURANÇA ALIMENTAR.		
29.	600	UN	**FERMENTO EM PÓ QUÍMICO, EMBALAGEM DE 250G** FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 250G. O PRODUTO DEVE SER COMPOSTO POR UMA MISTURA EQUILIBRADA DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE, POR INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE, DESPRENDEM GASES CAPAZES DE EXPANDIR MASSAS DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA. DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE UM AGENTE EXPANSOR (GERALMENTE BICARBONATO DE SÓDIO), UM OU MAIS ÁCIDOS OU SAIS ÁCIDOS (COMO PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO OU FOSFATO MONOCÁLCICO) E UM AGENTE DE SEPARAÇÃO (AMIDO DE MILHO OU FÉCULA). DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COR BRANCA, ISENTO DE GRUMOS ENDURECIDOS, ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE UMIDADE. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER CORANTES OU		

			AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RÍGIDO OU LAMINADO, ATÓXICA, COM TAMPA DE VEDAÇÃO HERMÉTICA OU SELO DE SEGURANÇA, GARANTINDO BARREIRA TOTAL CONTRA A UMIDADE PARA EVITAR A ATIVAÇÃO PRECOCE DO PRODUTO, COM PESO LÍQUIDO DE 250G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E FRESCO.		
30.	4.000	UN	**FLOCÃO DE MILHO, EMBALAGEM DE 500G** FLOCÃO DE MILHO (FARINHA DE MILHO FLOCADA), ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 500G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS DE MILHO SÃOS, LIMPOS E PRÉ-COZIDOS, SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO DE LAMINAÇÃO PARA FORMAÇÃO DE FLOCOS GRANDES E CARACTERÍSTICOS. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELA UNIFORME, SABOR E ODOR PRÓPRIOS		

			DE MILHO, ISENTO DE RANÇO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE SER PURO, LIVRE DE CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES OU MISTURAS COM OUTROS CEREAIS. DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, LARVAS, PARASITAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E SINAIS DE UMIDADE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO (POLIETILENO) RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE E PROTEÇÃO CONTRA AGENTES EXTERNOS, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, DECLARAÇÃO DE INGREDIENTE TRANSGÊNICO (SE APLICÁVEL), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO, FRESCO E AREJADO, SOBRE ESTRADOS, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
31.	500	UN	**LEITE CONDENSADO, EMBALAGEM 395G** LEITE CONDENSADO INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 395G. O PRODUTO DEVE APRESENTAR		

			CONSISTÊNCIA PASTOSA HOMOGÊNEA, COR BRANCA AMARELADA CARACTERÍSTICA, SABOR DOCE E ODOR PRÓPRIO, ISENTO DE SABORES ESTRANHOS, RANÇO OU CRISTALIZAÇÃO PERCEPTÍVEL. DEVE POSSUIR TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 8% (CONFORME A INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA 47/2018). NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE AMIDOS, ESPESSANTES, GORDURAS VEGETAIS OU CONSERVANTES QUÍMICOS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE COMPROMETA A SEGURANÇA ALIMENTAR. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO LATA COM REVESTIMENTO INTERNO ATÓXICO OU CARTONADA DE ALTA BARREIRA, HERMETICAMENTE FECHADA, PROTEGENDO O CONTEÚDO CONTRA LUZ E OXIGÊNIO, COM PESO LÍQUIDO DE 395G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM OCORRER EM LOCAL FRESCO E SECO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		

32.	300	LT	**LEITE DE SOJA, 1L** BEBIDA DE SOJA (EXTRATO DE SOJA LÍQUIDO), PRONTA PARA O CONSUMO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1 LITRO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS DE SOJA SELECIONADOS, LIMPOS E SÃOS, OU ATRAVÉS DO EXTRATO DE SOJA ISOLADO. DEVE APRESENTAR ASPECTO LÍQUIDO HOMOGÊNEO, COR CREME CLARA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SABOR RESIDUAL EXCESSIVAMENTE ADSTRINGENTE, RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE COLESTEROL, GORDURAS TRANS E NÃO DEVE CONTER LACTOSE OU PROTEÍNAS DE ORIGEM ANIMAL. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS OU CORANTES. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES E MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO CARTONADA COM SISTEMA DE TAMPA DE ROSCA OU LACRE DE SEGURANÇA, GARANTINDO BARREIRA TOTAL CONTRA LUZ E MICRORGANISMOS (SISTEMA UHT), COM VOLUME LÍQUIDO DE 1 LITRO. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, DECLARAÇÃO DE INGREDIENTE TRANSGÊNICO (SE APLICÁVEL), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DETALHADA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO		

			MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL FRESCO E SECO, DISPENSANDO REFRIGERAÇÃO ENQUANTO A EMBALAGEM ESTIVER FECHADA, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
33.	4.000	LT	**LEITE INTEGRAL, 1L** LEITE FLUIDO, INTEGRAL, SUBMETIDO A PROCESSO DE UHT, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 LITRO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO DE LEITE DE VACA INTEGRAL, SÃ E LIMPA, APRESENTANDO TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 3%. DEVE POSSUIR ASPECTO LÍQUIDO HOMOGÊNEO, COR BRANCA CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE SABORES ESTRANHOS, ACIDIFICAÇÃO OU SINAIS DE INSTABILIDADE TÉRMICA. O PRODUTO DEVE SER PURO, NÃO SENDO PERMITIDA A ADIÇÃO DE ÁGUA, CONSERVANTES, CORANTES, GORDURAS VEGETAIS OU RECONSTITUIÇÃO COM LEITE EM PÓ, SENDO ADMITIDO APENAS O USO DE ESTABILIZANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO (RDC Nº 715/2022). DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS E RESÍDUOS DE ANTIBIÓTICOS OU PESTICIDAS ACIMA DOS LIMITES LEGAIS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO CARTONADA COM MULTICAMADAS (PAPEL, PLÁSTICO E ALUMÍNIO) E TAMPA DE ROSCA OU LACRE DE SEGURANÇA, GARANTINDO		

			BARREIRA TOTAL CONTRA LUZ, OXIGÊNIO E MICRORGANISMOS, COM VOLUME LÍQUIDO DE 1 LITRO. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA E DO MAPA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLETA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E FRESCO, DISPENSANDO REFRIGERAÇÃO ENQUANTO A EMBALAGEM ESTIVER FECHADA, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
34.	200	LT	**LEITE ZERO LACTOSE, 1L** LEITE FLUIDO, INTEGRAL, ZERO LACTOSE, SUBMETIDO A PROCESSO DE UHT, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 LITRO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO DE LEITE DE VACA INTEGRAL, SÃ E LIMPA, SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICO DE HIDRÓLISE DA LACTOSE POR MEIO DA ADIÇÃO DA ENZIMA LACTASE, GARANTINDO TEOR RESIDUAL DE LACTOSE CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA PRODUTOS "ZERO LACTOSE" (INFERIOR A 100MG/100G). DEVE APRESENTAR TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 3%, ASPECTO LÍQUIDO HOMOGÊNEO, COR BRANCA CARACTERÍSTICA E SABOR		

			LEVEMENTE MAIS ADOCICADO QUE O LEITE CONVENCIONAL DEVIDO À QUEBRA DA LACTOSE. O PRODUTO DEVE SER PURO, ISENTO DE CORANTES, CONSERVANTES OU GORDURAS VEGETAIS, SENDO ADMITIDO APENAS O USO DE ESTABILIZANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES E MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO CARTONADA COM MULTICAMADAS E TAMPA DE ROSCA OU LACRE DE SEGURANÇA, GARANTINDO BARREIRA TOTAL CONTRA LUZ E OXIGÊNIO, COM VOLUME LÍQUIDO DE 1 LITRO. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO COM DESTAQUE: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E FRESCO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
35.	3.000	UN	**LEITE INTEGRAL EM PÓ, EMBALAGEM DE 400G** LEITE EM PÓ INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 400G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO		

			EXCLUSIVAMENTE POR MEIO DA DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL, SANIDADE GARANTIDA E SUBMETIDO A PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. DEVE APRESENTAR-SE COMO UM PÓ UNIFORME, SEM GRUMOS QUE NÃO SE DESFAÇAM SOB LEVE PRESSÃO, DE COR BRANCA AMARELADA, COM ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE RANÇO OU SABORES ESTRANHOS. APÓS A RECONSTITUIÇÃO EM ÁGUA, DEVE APRESENTAR AS MESMAS CARACTERÍSTICAS DO LEITE FLUIDO INTEGRAL, COM TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 26% NA BASE SECA. É PROIBIDA A ADIÇÃO DE FARINHAS, AMIDOS, SORO DE LEITE, MALTODEXTRINA OU QUALQUER OUTRA SUBSTÂNCIA ESTRANHA À COMPOSIÇÃO NATURAL DO LEITE. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS E RESÍDUOS DE ANTIBIÓTICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL METÁLICO (LATA) COM LACRE DE SEGURANÇA OU SACO LAMINADO DE ALTA RESISTÊNCIA (ALUMINIZADO), HERMETICAMENTE FECHADA PARA GARANTIR BARREIRA CONTRA UMIDADE, OXIGÊNIO E LUZ, COM PESO LÍQUIDO DE 400G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INSTRUÇÕES DE PREPARO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE,		

			NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E FRESCO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
36.	1.000	UN	**LEITE ZERO LACTOSE EM PÓ, EMBALAGEM 300G** LEITE EM PÓ INTEGRAL, ZERO LACTOSE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 300G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE ATRAVÉS DA DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL, PREVIAMENTE SUBMETIDO AO PROCESSO DE HIDRÓLISE DA LACTOSE POR MEIO DA ENZIMA LACTASE, GARANTINDO UM TEOR RESIDUAL DE LACTOSE CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE PARA PRODUTOS "ZERO LACTOSE" (INFERIOR A 100MG/100G). DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COR BRANCA AMARELADA, COM SABOR LEVEMENTE MAIS ADOCICADO QUE O LEITE EM PÓ CONVENCIONAL E ODOR CARACTERÍSTICO, ISENTO DE RANÇO OU SABORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE POSSUIR DISSOLVIBILIDADE INSTANTÂNEA. DEVE CONTER TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 26% NA BASE SECA. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE SORO DE LEITE, AMIDOS, MALTODEXTRINA, CORANTES OU CONSERVANTES. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS.		

			A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL LAMINADO DE ALTA RESISTÊNCIA (ALUMINIZADO) OU LATA COM LACRE, HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO PROTEÇÃO TOTAL CONTRA LUZ E UMIDADE, COM PESO LÍQUIDO DE 300G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MODO DE PREPARO/RECONSTITUIÇÃO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E FRESCO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
37.	1.000	PC	**MACARRÃO ESPAGUETE, EMBALAGEM DE 500G** MASSA ALIMENTÍCIA DE TRIGO, TIPO SECA, FORMATO ESPAGUETE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 500G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO PELO AMASSAMENTO E MOLDAGEM DE FARINHA DE TRIGO (TIPO 1), ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, E ÁGUA. DEVE APRESENTAR COR AMARELA CARACTERÍSTICA, ASPECTO HOMOGÊNEO, FORMATO LONGO E SEÇÃO CIRCULAR. APÓS O COZIMENTO EM ÁGUA FERVENTE, A MASSA DEVE MANTER SUA FORMA ORIGINAL, SEM APRESENTAR-SE PEGAJOSA, SEM DESMANCHAR E SEM		

			TURVAR EXCESSIVAMENTE A ÁGUA, MANTENDO TEXTURA FIRME E ELÁSTICA. DEVE POSSUIR SABOR E ODOR PRÓPRIOS, ISENTO DE RANÇO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS (PERMITINDO-SE APENAS CORANTES NATURAIS COMO URUCUM OU CÚRCUMA, SE PREVISTO NA MARCA) E CONSERVANTES. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, TEMPO MÉDIO DE COZIMENTO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. , O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E AREJADO, SOBRE ESTRADOS, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
38.	1.000	PC	**MACARRÃO ESPAGUETE SEM GLÚTEN, EMBALAGEM DE 500G** MASSA ALIMENTÍCIA SECA, ISENTA DE GLÚTEN, FORMATO ESPAGUETE,		

			ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 500G. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS NATURALMENTE ISENTAS DE GLÚTEN, COMO FARINHA DE ARROZ, FARINHA DE MILHO OU FÉCULAS, SUBMETIDAS A PROCESSO DE MOLDAGEM E SECAGEM. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA (CONFORME A BASE UTILIZADA), ASPECTO HOMOGÊNEO E INTEGRIDADE FÍSICA. APÓS O COZIMENTO, A MASSA DEVE APRESENTAR TEXTURA FIRME, NÃO PEGAJOSA, MANTENDO O FORMATO ORIGINAL E SABOR AGRADÁVEL, ISENTO DE RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. É OBRIGATÓRIA A GARANTIA DE AUSÊNCIA DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA POR GLÚTEN EM TODO O PROCESSO PRODUTIVO. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS OU CONSERVANTES QUÍMICOS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E AGENTES EXTERNOS, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO COM DESTAQUE: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA OBRIGATÓRIA "NÃO CONTÉM GLÚTEN" OU DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, TEMPO MÉDIO DE		

			COZIMENTO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E VENTILADO, ISOLADO DE PRODUTOS QUE CONTENHAM GLÚTEN, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
39.	3.000	PC	**MACARRÃO PARAFUSO, EMBALAGEM 500G** MASSA ALIMENTÍCIA DE TRIGO, TIPO SECA, FORMATO PARAFUSO (FUSILLI), ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 500G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO PELO AMASSAMENTO E MOLDAGEM DE FARINHA DE TRIGO (TIPO 1), ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, E ÁGUA. DEVE APRESENTAR COR AMARELA CARACTERÍSTICA, ASPECTO HOMOGÊNEO, FORMATO HELICOIDAL (ESPIRAL) E SUPERFÍCIE LISA. APÓS O COZIMENTO EM ÁGUA FERVENTE, A MASSA DEVE MANTER SUA FORMA ORIGINAL, COM TEXTURA FIRME, SEM APRESENTAR-SE PEGAJOSA E SEM DESMANCHAR NAS DOBRAS DO FORMATO. DEVE POSSUIR SABOR E ODOR PRÓPRIOS, ISENTO DE RANÇO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CORANTES ARTIFICIAIS E CONSERVANTES. DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO (POLIPROPILENO) RESISTENTE,		

			ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, TEMPO MÉDIO DE COZIMENTO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E AREJADO, SOBRE ESTRADOS, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
40.	1.000	PC	**MACARRÃO PARAFUSO SEM GLÚTEN, EMBALAGEM DE 500G** MASSA ALIMENTÍCIA SECA, ISENTA DE GLÚTEN, FORMATO PARAFUSO (FUSILLI), ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 500G. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS NATURALMENTE ISENTAS DE GLÚTEN, COMO FARINHA DE ARROZ, FARINHA DE MILHO, QUINOA OU FÉCULAS, PROCESSADAS SOB RIGOROSO CONTROLE DE QUALIDADE. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA CONFORME OS INGREDIENTES UTILIZADOS, ASPECTO HOMOGÊNEO E FORMATO EM ESPIRAL ÍNTEGRO. APÓS O COZIMENTO EM ÁGUA FERVENTE, A MASSA DEVE MANTER SUA ESTRUTURA HELICOIDAL,		

			APRESENTANDO TEXTURA FIRME, NÃO PEGAJOSA E SABOR NEUTRO E AGRADÁVEL, ISENTO DE RANÇO, MOFO OU SABORES ESTRANHOS. É OBRIGATÓRIA A CERTIFICAÇÃO OU GARANTIA DE AUSÊNCIA DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA POR GLÚTEN EM TODAS AS ETAPAS DE PRODUÇÃO E EMBALAGEM. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CORANTES ARTIFICIAIS E CONSERVANTES QUÍMICOS. DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO COM DESTAQUE: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA OBRIGATÓRIA "NÃO CONTÉM GLÚTEN" OU DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MODO DE PREPARO E TEMPO DE COZIMENTO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E VENTILADO, ESTRITAMENTE ISOLADO DE PRODUTOS QUE CONTENHAM GLÚTEN, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		

41.	500	PC	**MACARRÃO PENNE SEM GLÚTEN, EMBALAGEM 500G** MASSA ALIMENTÍCIA SECA, ISENTA DE GLÚTEN, FORMATO PENNE (CURTO TUBULAR), ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 500G. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS NATURALMENTE ISENTAS DE GLÚTEN, COMO FARINHA DE ARROZ, FARINHA DE MILHO, MANDIOCA OU MISTURAS DE CEREAIS E LEGUMINOSAS PERMITIDAS. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, ASPECTO HOMOGÊNEO, FORMATO TUBULAR COM CORTE OBLÍQUO NAS EXTREMIDADES E SUPERFÍCIE PREFERENCIALMENTE ESTRIADA (PARA MELHOR ADERÊNCIA DE MOLHOS). APÓS O COZIMENTO, A MASSA DEVE MANTER SUA ESTRUTURA ÍNTEGRA, APRESENTANDO TEXTURA FIRME, NÃO PEGAJOSA E SABOR AGRADÁVEL, ISENTO DE RANÇO, MOFO OU SABORES ESTRANHOS. É OBRIGATÓRIA A GARANTIA DE AUSÊNCIA DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA POR GLÚTEN EM TODAS AS ETAPAS DE PRODUÇÃO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE CORANTES ARTIFICIAIS E CONSERVANTES QUÍMICOS. DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E AGENTES		

			EXTERNOS, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO COM DESTAQUE: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA OBRIGATÓRIA "NÃO CONTÉM GLÚTEN" OU DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, TEMPO MÉDIO DE COZIMENTO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E VENTILADO, ISOLADO DE PRODUTOS QUE CONTENHAM GLÚTEN, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
42.	100	UN	**MANTEIGA SEM SAL, EMBALAGEM DE 500G** MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM SAL, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 500G. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE PELA BATEÇÃO DO CREME DE LEITE DE VACA (NATA) PASTEURIZADO, DERIVADO DE LEITE HIGIENICAMENTE COLHIDO. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA SÓLIDA, PASTOSA À TEMPERATURA DE 20°C, DE TEXTURA LISA E HOMOGÊNEA, COM COLORAÇÃO VARIANDO ENTRE O BRANCO AMARELADO E O AMARELO PALHA UNIFORME. O SABOR E ODOR DEVEM SER SUAVES E CARACTERÍSTICOS (DE NATA		

			FRESCA), ISENTOS DE RANÇO, ODORES ESTRANHOS OU SABORES AMARGOS. DEVE POSSUIR TEOR DE GORDURA LÁCTEA (LIPÍDIOS) MÍNIMO DE 82% E UMIDADE MÁXIMA DE 16%. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE SAL, GORDURAS VEGETAIS (MARGARINA), CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES OU AROMATIZANTES. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS E RESÍDUOS DE ANTIBIÓTICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO COM TAMPA OU PAPEL LAMINADO IMPERMEÁVEL, RESISTENTE E ATÓXICO, GARANTINDO VEDAÇÃO HERMÉTICA, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA E DO MAPA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO SOB REFRIGERAÇÃO CONSTANTE (ENTRE 1°C E 10°C). O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
43.	1.000	UN	**MARGARINA, EMBALAGEM 1KG** MARGARINA VEGETAL, COM SAL, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1KG. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DA HIDROGENAÇÃO OU INTERESTERIFICAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS, APRESENTANDO-		

			SE COMO UMA EMULSÃO PLÁSTICA DE ÓLEOS E/OU GORDURAS VEGETAIS COM ÁGUA. DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA CREMOSA, HOMOGÊNEA, SEM SEPARAÇÃO DE FASES (ÁGUA E ÓLEO) E TEXTURA LISA. COR AMARELA CARACTERÍSTICA, SABOR E ODOR SUAVES, ISENTOS DE RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. DEVE POSSUIR TEOR DE LIPÍDIOS (GORDURA) MÍNIMO DE 60% (IDEAL PARA USO CULINÁRIO E ESPALHABILIDADE). NÃO DEVE CONTER GORDURAS TRANS ACIMA DO LIMITE PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº 332/2019). DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES E MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO POTE PLÁSTICO (POLIPROPILENO) RÍGIDO, ATÓXICO, COM TAMPA DE VEDAÇÃO HERMÉTICA E SELO DE SEGURANÇA (LACRE DE ALUMÍNIO OU PLÁSTICO), COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO SOB REFRIGERAÇÃO (MÁXIMO 10°C) OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE PARA GARANTIR A ESTABILIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA.		

44.	500	UN	**MILHARINA** FARINHA DE MILHO PRÉ-GELATINIZADA (TIPO MILHARINA), OBTIDA A PARTIR DE GRÃOS DE MILHO SÃOS, LIMPOS, DEGERMINADOS E PRÉ-COZIDOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 500G. O PRODUTO DEVE APRESENTAR GRANULOMETRIA MÉDIA E UNIFORME (FLOCOS FINOS/MÉDIOS), COLORAÇÃO AMARELA CARACTERÍSTICA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS DE MILHO, ISENTO DE RANÇO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS. OBRIGATORIAMENTE ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC Nº 604/2022). O PRODUTO DEVE SER DE FÁCIL DISSOLUÇÃO E PREPARO RÁPIDO, SEM FORMAÇÃO DE GRUMOS EXCESSIVOS APÓS O COZIMENTO. DEVE ESTAR ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES, SUJIDADES, PARASITAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO (POLIETILENO) RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO E PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, DECLARAÇÃO DE INGREDIENTE TRANSGÊNICO, INFORMAÇÃO		

			NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E AREJADO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
45.	800	PC	**MILHO PARA CANJICA AMARELA, EMBALAGEM 500G** MILHO PARA CANJICA, VARIEDADE AMARELA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 500G. O PRODUTO DEVE SER CONSTITUÍDO DE GRÃOS DE MILHO SÃOS, LIMPOS, DESPELICADOS E POLIDOS. DEVE APRESENTAR GRÃOS DE TAMANHO UNIFORME, COLORAÇÃO AMARELA CARACTERÍSTICA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, ISENTO DE RANÇO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS, CARUNCHADOS, BROTADOS OU COM IMPUREZAS ACIMA DOS LIMITES PERMITIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA). NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU CORANTES ARTIFICIAIS. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO (POLIETILENO) TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, PERMITINDO A VISUALIZAÇÃO DOS GRÃOS E GARANTINDO PROTEÇÃO		

			CONTRA UMIDADE, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, DECLARAÇÃO DE INGREDIENTE TRANSGÊNICO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO, FRESCO E AREJADO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
46.	600	PC	**MILHO PARA PIPOCA, EMBALAGEM DE 400G** MILHO PARA PIPOCA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 400G. O PRODUTO DEVE SER CONSTITUÍDO DE GRÃOS DE MILHO, SÃOS, LIMPOS, INTEIROS E BEM DESENVOLVIDOS. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELA OU ALARANJADA CARACTERÍSTICA, BRILHO NATURAL, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, ISENTO DE RANÇO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS. OS GRÃOS DEVEM POSSUIR ALTO PODER DE EXPANSÃO E UMIDADE ADEQUADA PARA O ESTOURO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE GRÃOS CARUNCHADOS, ARDIDOS, MOFADOS, BROTADOS OU QUEBRADOS, BEM COMO DE IMPUREZAS (PEDRAS, PAUS		

			OU DETRITOS) ACIMA DOS LIMITES PERMITIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA). NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE AROMATIZANTES OU CONSERVANTES. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO (POLIETILENO) TRANSPARENTE, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO E PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, DECLARAÇÃO DE INGREDIENTE TRANSGÊNICO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO, FRESCO E AREJADO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
47.	1.000	UN	**MILHO VERDE ENLATADO, EMBALAGEM 200G** MILHO VERDE EM CONSERVA, OBTIDO DE GRÃOS DE MILHO,		

			ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 200G (PESO LÍQUIDO). O PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM GRÃOS SÃOS, LIMPOS, SELECIONADOS, LIVRES DE CASCAS, SABUGOS OU FIOS, IMERSOS EM SALMOURA (ÁGUA E SAL, PODENDO CONTER AÇÚCAR CONFORME PADRÃO DE IDENTIDADE). DEVE APRESENTAR GRÃOS DE COR AMARELA CARACTERÍSTICA, TEXTURA MACIA E TENRA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE SABORES AMARGOS, METÁLICOS OU ESTRANHOS. O LÍQUIDO DE COBERTURA (SALMOURA) DEVE SER LÍMPIDO OU LEVEMENTE TURVO. É PROIBIDA A ADIÇÃO DE CORANTES, CONSERVANTES QUÍMICOS OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO. DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER METÁLICA COM REVESTIMENTO INTERNO RESISTENTE PARA EVITAR A OXIDAÇÃO, SEM AMASSADOS, FUROS, ESTUFAMENTOS OU SINAIS DE CORROSÃO, COM PESO LÍQUIDO DE 200G E INDICAÇÃO CLARA DO PESO DRENADO. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, DECLARAÇÃO DE TRANSGÊNICO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE,		

			NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E FRESCO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
48.	3.500	UN	**ÓLEO DE SOJA** ÓLEO DE SOJA REFINADO, OBTIDO DE GRÃOS DE SOJA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 900ML. O PRODUTO DEVE SER EXTRAÍDO, REFINADO E FILTRADO ATRAVÉS DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, RESULTANDO EM UM ÓLEO LÍMPIDO, BRILHANTE, LIVRE DE SEDIMENTOS, UMIDADE OU IMPUREZAS. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELA CLARA, ODOR E SABOR SUAVES E CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. DEVE POSSUIR BAIXO TEOR DE ACIDEZ E ESTAR EM CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E PELA ANVISA. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE COLESTEROL E NÃO CONTER ADITIVOS ALÉM DO ANTIOXIDANTE PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO. DEVE ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS DE SOLVENTES E MICRORGANISMOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO GARRAFA PET (POLITEREFTALATO DE ETILENO), TRANSPARENTE, RESISTENTE E ATÓXICA, COM TAMPA DE VEDAÇÃO HERMÉTICA E LACRE DE SEGURANÇA,		

			GARANTINDO A INTEGRIDADE DO VOLUME LÍQUIDO DE 900ML. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, DECLARAÇÃO DE INGREDIENTE TRANSGÊNICO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO, FRESCO E PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
49.	10	KG	**ÓREGANO** ORÉGANO EM FOLHAS SECAS, OBTIDO A PARTIR DAS FOLHAS E SUMIDADES FLORIDAS DA PLANTA, DESIDRATADAS POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE FOLHAS FRAGMENTADAS, COM COLORAÇÃO VERDE-ACINZENTADA A VERDE-OLIVA, AROMA FORTE E SABOR PICANTE CARACTERÍSTICOS. DEVE ESTAR ISENTO DE PEDÚNCULOS (GALHOS), SUJIDADES, FUNGOS, INSETOS VIVOS OU MORTOS (LARVAS E FRAGMENTOS), SEMENTES DE OUTRAS PLANTAS OU QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CORANTES, CONSERVANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE		

			POSSUIR BAIXO TEOR DE UMIDADE, GARANTINDO SUA CONSERVAÇÃO E CROCÂNCIA ORIGINAL. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO TRANSPARENTE (POLIPROPILENO OU SIMILAR), RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E PERDA DE AROMA. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), CONTENDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
50.	100	CT	**OVO DE GALINHA 1X30 UNIDADES** OVO DE GALINHA, TIPO GRANDE (CLASSE A), DE COR BRANCA OU VERMELHA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM COM 30 UNIDADES. O PRODUTO DEVE SER DE PRODUÇÃO RECENTE, PROVENIENTE DE GALINHAS SADIAS E ALIMENTADAS DE FORMA ADEQUADA. OS OVOS DEVEM APRESENTAR CASCA LISA, LIMPA, INTACTA (SEM TRINCAS OU RACHADURAS), DE ESPESSURA		

			UNIFORME E FORMATO CARACTERÍSTICO. INTERNAMENTE, DEVEM POSSUIR CLARA LÍMPIDA, DENSA E SEM MANCHAS, E GEMA CENTRALIZADA, CONSISTENTE E DE COR UNIFORME. DEVEM ESTAR ISENTOS DE MANCHAS DE SANGUE, ODORES ESTRANHOS (FÉTIDOS OU AMONIACAIS) E SINAIS DE PUTREFAÇÃO. O PESO MÍNIMO POR UNIDADE DEVE SEGUIR OS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO PARA O TIPO "GRANDE" (ENTRE 55G E 59G POR OVO). É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO REGISTRO NO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA COMPETENTE (S.I.F., S.I.E. OU S.I.M.). A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DO TIPO ESTOJO OU BANDEJA DE POLPA DE PAPEL PRENSADO OU PLÁSTICO RESISTENTE, COM ALVÉOLOS INDIVIDUAIS QUE GARANTAM A PROTEÇÃO CONTRA IMPACTOS E VENTILAÇÃO ADEQUADA, CONTENDO 30 UNIDADES. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA E DO MAPA, INDICANDO: MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR, NÚMERO DO REGISTRO SANITÁRIO, DATA DE POSTURA (EMBALAGEM), LOTE E PRAZO DE VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 20 (VINTE) DIAS NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E PROTEGIDOS DE FONTES DE CALOR, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
51.	10.000	UN	**PÃO TIPO FRANCÊS**		

			PÃO TIPO FRANCÊS, OBTIDO ATRAVÉS DA COCÇÃO DE MASSA FERMENTADA, PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1 (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), ÁGUA, SAL REFINADO, FERMENTO BIOLÓGICO E MELHORADORES DE PANIFICAÇÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR PESO UNITÁRIO MÉDIO DE 50G. DEVE POSSUIR CROSTA CROCANTE DE COR DOURADA HOMOGÊNEA, MIOLO DE COR BRANCO-CREME, TEXTURA ELÁSTICA E AERADA (PORENTE), COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE PÃO FRESCO. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, MOFO, ODORES ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS CORANTES OU CONSERVANTES ACIMA DOS LIMITES LEGAIS. A SUPERFÍCIE DEVE APRESENTAR O CORTE BEM DEFINIDO. É OBRIGATÓRIA A FABRICAÇÃO DIÁRIA, DEVENDO O PRODUTO SER ENTREGUE FRESCO, COM TEMPERATURA AMBIENTE E INTEGRIDADE FÍSICA PRESERVADA. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM EMBALAGENS DE PAPEL KRAFT, SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS OU CESTOS HIGIENIZADOS, PROTEGIDOS DE UMIDADE E CONTAMINANTES EXTERNOS, CONTENDO EXTERNAMENTE A IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR E DATA DE FABRICAÇÃO. A ROTULAGEM (QUANDO EM EMBALAGENS FECHADAS) OU A GUIA DE REMESSA DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022),		

			DESTACANDO A ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS. O FORNECIMENTO DEVE SER REALIZADO DE ACORDO COM O CRONOGRAMA ESTABELECIDO PELA UNIDADE ESCOLAR, GARANTINDO A ENTREGA DO PÃO PRODUZIDO NO MESMO DIA DO CONSUMO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DE SEGURANÇA ALIMENTAR.		
52.	10.000	UN	**PÃO TIPO HOTDOG** PÃO TIPO HOT DOG (CACHORRO-QUENTE), OBTIDO ATRAVÉS DA COCÇÃO DE MASSA FERMENTADA, PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1 (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), ÁGUA, AÇÚCAR, SAL REFINADO, GORDURA VEGETAL, FERMENTO BIOLÓGICO E MELHORADORES DE PANIFICAÇÃO PERMITIDOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR FORMATO ALONGADO E UNIFORME, COM PESO UNITÁRIO MÉDIO DE 50G. DEVE POSSUIR CROSTA FINA, MACIA E DE COR LEVEMENTE DOURADA, MIOLO DE COR BRANCO-CREME, TEXTURA EXTREMAMENTE MACIA, ELÁSTICA E HOMOGÊNEA. O SABOR E ODOR DEVEM SER SUAVES E CARACTERÍSTICOS DE PÃO FRESCO, ISENTO DE RANÇO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES E FRAGMENTOS DE INSETOS. A FABRICAÇÃO DEVE SER DIÁRIA OU RECENTE, GARANTINDO O FRESCOR NO ATO DA ENTREGA. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO		

			EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, TRANSPARENTES E RESISTENTES, CONTENDO A QUANTIDADE SOLICITADA PELA UNIDADE, PROTEGIDOS DE UMIDADE E CONTAMINANTES EXTERNOS. A ROTULAGEM (NA EMBALAGEM OU GUIA DE ENTREGA) DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022), DESTACANDO A ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, ALÉM DA DATA DE FABRICAÇÃO, MARCA E PRAZO DE VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 05 (CINCO) DIAS PARA PRODUTOS FRESCOS OU CONFORME INDICAÇÃO DO FABRICANTE SE FOR PRODUTO INDUSTRIALIZADO. O FORNECIMENTO DEVE RESPEITAR RIGOROSAMENTE O CRONOGRAMA DAS UNIDADES ESCOLARES, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DE SEGURANÇA ALIMENTAR.		
53.	1.000	PC	**POLVILHO DOCE, EMBALAGEM DE 1KG** AMIDO DE MANDIOCA, TIPO POLVILHO DOCE, OBTIDO ATRAVÉS DA EXTRAÇÃO, LAVAGEM, DECANTAÇÃO E SECAGEM DA FÉCULA DE MANDIOCA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1KG. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE PÓ FINO, IMPALPÁVEL OU EM PEQUENOS GRUMOS QUE SE DESINTEGRAM FACILMENTE, COM COLORAÇÃO BRANCA CARACTERÍSTICA. DEVE POSSUIR SABOR E ODOR PRÓPRIOS, ISENTO DE ACIDEZ (CARACTERÍSTICA DO POLVILHO AZEDO), RANÇO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS. O PRODUTO		

			DEVE SER NATURALMENTE ISENTO DE GLÚTEN. DEVE ESTAR RIGOROSAMENTE LIVRE DE SUJIDADES, AREIA, PARASITAS, LARVAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CORANTES, CONSERVANTES OU SUBSTÂNCIAS AMILÁCEAS DE OUTRA ORIGEM. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE MATERIAL PLÁSTICO (POLIETILENO) RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA OBRIGATÓRIA "NÃO CONTÉM GLÚTEN" OU DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL FRESCO, SECO E AREJADO, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
54.	500	KG	**QUEIJO MUSSARELA** QUEIJO DE MASSA FILADA, TIPO MUSSARELA, OBTIDO POR MEIO DA COAGULAÇÃO DO LEITE DE VACA PASTEURIZADO ATRAVÉS DO USO DE COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS		

			COAGULANTES ADEQUADAS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR MASSA CONSISTENTE, HOMOGÊNEA, DE COLORAÇÃO BRANCO-AMARELADA UNIFORME. DEVE POSSUIR SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO E ODOR CARACTERÍSTICO, ISENTO DE SABORES AMARGOS, RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. APÓS AQUECIMENTO, DEVE APRESENTAR EXCELENTE PLASTICIDADE E CAPACIDADE DE DERRETIMENTO ("FILAGEM"). NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE AMIDOS, GORDURAS VEGETAIS OU CONSERVANTES NÃO PREVISTOS NA LEGISLAÇÃO. O TEOR DE UMIDADE E GORDURA DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM OS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ) DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO REGISTRO NO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA COMPETENTE (S.I.F., S.I.E. OU S.I.M.). O PRODUTO PODE SER ENTREGUE EM PEÇA INTEIRA (BARRA) OU FATIADO, CONFORME SOLICITAÇÃO, DEVENDO ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, ATÓXICA, TERMOENCOLHÍVEL OU SELADA A VÁCUO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA AGENTES EXTERNOS. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA E DO MAPA, INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO REGISTRO SANITÁRIO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.		

			O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE E MANTIDO SOB REFRIGERAÇÃO CONSTANTE (MÁXIMO 10°C). O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS NO ATO DA ENTREGA (PARA PEÇAS INTEIRAS), EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES VIGENTES.		
55.	300	KG	**SAL REFINADO COMUM, EMBALAGEM 1KG** SAL REFINADO COMUM (SAL BRANCO), DE GRAU ALIMENTAR, EXTRAÍDO DE JAZIDAS OU DE ÁGUA DO MAR, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1KG. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE NA FORMA DE CRISTAIS FINOS, BRANCOS, SOLTOS (COM BOA FLUIDEZ), INODOROS E COM SABOR SALINO CARACTERÍSTICO. É OBRIGATÓRIA A IODAÇÃO DO PRODUTO, DEVENDO O TEOR DE IODO ESTAR EM CONFORMIDADE COM OS LIMITES ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA (RDC Nº 604/2022 OU NORMA QUE VENHA A SUBSTITUÍ-LA). O SAL DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, DETRITOS, MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS, UMIDADE EXCESSIVA E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NATURAL. PODE CONTER ADITIVOS ANTIUMECTANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO PARA GARANTIR QUE O PRODUTO NÃO EMPEDRE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, PROTEGENDO O CONTEÚDO CONTRA		

			A UMIDADE E GARANTINDO O PESO LÍQUIDO DE 1KG. A ROTULAGEM DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020), INDICANDO: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LISTA DE INGREDIENTES, ADVERTÊNCIA PARA ALÉRGENOS, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER DE, NO MÍNIMO, 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA. O TRANSPORTE E O ARMAZENAMENTO DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL SECO E AREJADO, SOBRE ESTRADOS E AFASTADO DE PRODUTOS QUE EXALEM ODORES FORTES, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DA ANVISA.		
56.	3.000	KG	**BANANA MAÇÃ, IN NATURA** BANANA TIPO MAÇÃ, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O FRUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO-SE DE TAMANHO PEQUENO A MÉDIO, FORMATO LEVEMENTE ARREDONDADO E CASCA FINA DE COR AMARELA CLARA QUANDO MADURA. A POLPA DEVE SER BRANCA, DE TEXTURA MACIA, SABOR DOCE E AROMA CARACTERÍSTICO QUE LEMBRA O DA MAÇÃ, SEM ADSTRINGÊNCIA. OS FRUTOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS (DE VEZ PARA MADUROS), COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA O CONSUMO IMEDIATO OU EM CURTO PRAZO. DEVEM ESTAR LIMPOS,		

			COMPACTOS, SEM RACHADURAS NA CASCA, CORTES, MACHUCADOS POR IMPACTO, SINAIS DE GEADA, ATAQUES DE PRAGAS OU DOENÇAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS EXCESSIVAMENTE MADUROS (CASCA TOTALMENTE ESCURA OU POLPA MOLE DEMAIS) OU COM PRESENÇA DE SUJIDADES E RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O FORNECIMENTO DEVE SER FEITO EM PENCAS COMPLETAS OU PARCIAIS, SEM FRUTOS SOLTOS ("DEDOS" ISOLADOS). O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU DE PAPELÃO RESISTENTE, EMPILHADAS DE FORMA A NÃO ESMAGAR OS FRUTOS DA BASE. A ROTULAGEM OU GUIA DE ENTREGA DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA COLHEITA/ENTREGA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E AS NORMAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA).		
57.	2.000	KG	**BANANA-DA-TERRA, IN NATURA** BANANA-DA-TERRA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O FRUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO TAMANHO GRANDE, FORMATO OBLONGO E ANGULOSO, COM CASCA GROSSA DE COR AMARELA INTENSA A AMARELA-ESCURA QUANDO MADURA. A POLPA		

			DEVE SER CONSISTENTE, DE COLORAÇÃO ROSADA OU AMARELADA, COM ALTO TEOR DE AMIDO, SABOR CARACTERÍSTICO E AROMA PRONUNCIADO. OS FRUTOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, COM GRAU DE MATURAÇÃO UNIFORME (DE VEZ PARA MADUROS), PERMITINDO O PROCESSAMENTO CULINÁRIO IMEDIATO. DEVEM ESTAR LIMPOS, INTEIROS, SEM RUPTURAS NA CASCA, LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA (MACHUCADOS), SINAIS DE QUEIMADURAS POR GEADA OU INCIDÊNCIA DE PRAGAS E DOENÇAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM POLPA EXCESSIVAMENTE AMOLECIDA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. O FORNECIMENTO DEVE SER FEITO EM PENCAS OU BUQUÊS, DEVIDAMENTE HIGIENIZADOS E LIVRES DE RESÍDUOS QUÍMICOS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, EMPILHADAS DE FORMA A GARANTIR A VENTILAÇÃO E EVITAR A COMPRESSÃO DOS FRUTOS. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES ANVISA.		

58.	3.000	KG	**LARANJA, IN NATURA** LARANJA, VARIEDADE DE ACORDO COM A SAZONALIDADE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O FRUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, CASCA DE ESPESSURA MÉDIA A FINA, BRILHANTE E ADERENTE. DEVE APRESENTAR ALTO RENDIMENTO DE SUCO, SABOR DOCE E CARACTERÍSTICO, COM AROMA PRÓPRIO. OS FRUTOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS E MADUROS, COM AUSÊNCIA DE SEMENTES EM EXCESSO (CONFORME A VARIEDADE). DEVEM ESTAR LIMPOS, INTEIROS, FIRMES, SEM RACHADURAS, CORTES, LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA, SINAIS DE DESIDRATAÇÃO (MURCHAS), BOLORES OU ATAQUES DE PRAGAS E DOENÇAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM MANCHAS PROFUNDAS, CASCA EXCESSIVAMENTE GROSSA OU POLPA SECA. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, RESÍDUOS DE TERRA E RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE REDE, GARANTINDO A VENTILAÇÃO E A PROTEÇÃO CONTRA IMPACTOS QUE POSSAM COMPROMETER A POLPA. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS		

			PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
59.	1.000	KG	**LIMÃO, IN NATURA** LIMÃO, VARIEDADE TAHITI, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O FRUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES (COR VERDE INTENSA, PODENDO APRESENTAR LEVES TONS AMARELADOS CONFORME A MATURAÇÃO). DEVE POSSUIR CASCA LISA OU LEVEMENTE RUGOSA, BRILHANTE E FINA, GARANTINDO ALTO RENDIMENTO DE SUCO. A POLPA DEVE SER SUCULENTA, DE COR VERDE-CLARA, SABOR ÁCIDO CARACTERÍSTICO E AROMA ACENTUADO. OS FRUTOS DEVEM ESTAR FIRMES, FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS E MADUROS PARA O CONSUMO IMEDIATO. DEVEM ESTAR LIMPOS, INTEIROS, SEM RACHADURAS, LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA (MACHUCADOS), SINAIS DE DESIDRATAÇÃO (MURCHAMENTO) OU MANCHAS CAUSADAS POR FUNGOS E PRAGAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM A CASCA EXCESSIVAMENTE GROSSA, SECOS OU COM SINAIS DE PODRIDÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES E RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE REDE, PERMITINDO A		

			VENTILAÇÃO E EVITANDO O ESMAGAMENTO. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
60.	3.000	KG	**MAÇÃ NACIONAL, IN NATURA** MAÇÃ NACIONAL, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE (CLASSE I). O FRUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, CONFORME A VARIEDADE (PREDOMINÂNCIA DE VERMELHO ESTRIADO OU SÓLIDO). A POLPA DEVE SER FIRME, CROCANTE, SUCULENTA, DE COR BRANCO-CREME, COM SABOR DOCE E AROMA CARACTERÍSTICO, APRESENTANDO EQUILÍBRIO ADEQUADO ENTRE ACIDEZ E AÇÚCARES. OS FRUTOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS E MADUROS PARA CONSUMO IMEDIATO. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPOS, INTEIROS, SEM RACHADURAS, FUROS, LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA (MACHUCADOS POR IMPACTO), SINAIS DE DESIDRATAÇÃO (CASCA MURCHA), QUEIMADURAS DE SOL, BOLORES OU ATAQUES DE PRAGAS E DOENÇAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS FARINHENTOS, COM POLPA AMOLECIDA OU MANCHAS PROFUNDAS QUE COMPROMETAM A		

			POLPA. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES E RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU DE PAPELÃO RESISTENTE, PREFERENCIALMENTE COM SEPARADORES (COLMEIAS) PARA EVITAR O ATRITO E O ESMAGAMENTO DOS FRUTOS. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, CLASSIFICAÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
61.	3.000	KG	**MELANCIA, IN NATURA** MELANCIA, VARIEDADE COMUM (REDONDA OU ALONGADA), IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O FRUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO TAMANHO E FORMATO UNIFORMES. A CASCA DEVE SER LISA, RESISTENTE, DE COLORAÇÃO VERDE COM ESTRIAS CLARAS OU ESCURAS (CONFORME A VARIEDADE), SEM BRILHO EXCESSIVO. A POLPA DEVE SER DE COLORAÇÃO VERMELHA INTENSA, FIRME, SUCULENTA, COM ALTO TEOR DE AÇÚCAR E AROMA CARACTERÍSTICO. OS FRUTOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS E MADUROS, SEM ESTAREM EXCESSIVAMENTE MADUROS (POLPA "PASSADA" OU COM FIBRAS OCAS).		

			DEVEM ESTAR LIMPOS, INTEIROS, SEM RACHADURAS, FUROS, LESÕES POR IMPACTO, SINAIS DE PODRIDÃO OU ATAQUES DE PRAGAS E DOENÇAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM MANCHAS DE TERRA EXCESSIVAS, POLPA BRANCA/IMATURA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. DEVIDO AO PESO ELEVADO, O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULOS ADEQUADOS, COM OS FRUTOS DEVIDAMENTE ACOMODADOS PARA EVITAR QUEBRAS OU ESMAGAMENTOS DURANTE O TRAJETO. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO (POR UNIDADE OU LOTE) E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
62.	1.000	KG	**MELÃO, IN NATURA** MELÃO, VARIEDADE AMARELO (TIPO VALENCIANO), IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O FRUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO TAMANHO, FORMATO E COLORAÇÃO UNIFORMES. A CASCA DEVE SER DE COR AMARELA INTENSA, DE TEXTURA LEVEMENTE RUGOSA OU LISA, FIRME E SEM BRILHO EXCESSIVO. A POLPA DEVE SER DE COR BRANCO-ESVERDEADA A		

			CREME, SUCULENTA, DE TEXTURA MACIA, COM SABOR DOCE CARACTERÍSTICO E AROMA SUAVE. OS FRUTOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS E MADUROS, APRESENTANDO SEMENTES LOCALIZADAS APENAS NA CAVIDADE CENTRAL. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPOS, INTEIROS, SEM RACHADURAS, FUROS, LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA (MACHUCADOS POR IMPACTO), SINAIS DE DESIDRATAÇÃO (CASCA MURCHA), BOLORES OU ATAQUES DE PRAGAS E DOENÇAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM MANCHAS PROFUNDAS, POLPA AMOLECIDA OU COM ODOR DE FERMENTAÇÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES E RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU DE PAPELÃO RESISTENTE, DISPOSTOS DE FORMA A EVITAR O ESMAGAMENTO DOS FRUTOS DA BASE. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
63.	3.000	KG	**MEXERICA, IN NATURA**		

			MEXERICA, VARIEDADE CONFORME SAZONALIDADE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O FRUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES (COR LARANJA INTENSA A AMARELADA). DEVE POSSUIR CASCA SOLTA (FÁCIL DE DESCASCAR), RUGOSA OU LISA CONFORME A VARIEDADE, SEM BRILHO EXCESSIVO. A POLPA DEVE SER SUCULENTA, DIVIDIDA EM GOMOS FÁCEIS DE SEPARAR, COM SABOR DOCE E AROMA ACENTUADO CARACTERÍSTICO. OS FRUTOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS E MADUROS, COM BOM RENDIMENTO DE SUCO. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPOS, INTEIROS, SEM RACHADURAS, LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA (MACHUCADOS), SINAIS DE DESIDRATAÇÃO (FRUTO MURCHO OU "OCO"), BOLORES OU ATAQUES DE PRAGAS E DOENÇAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM CASCA EXTREMAMENTE DURA, SECOS, EXCESSIVAMENTE ÁCIDOS OU COM SINAIS DE PODRIDÃO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES E RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE REDE, GARANTINDO A VENTILAÇÃO NECESSÁRIA E EVITANDO O ESMAGAMENTO DOS FRUTOS. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE,		

			IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
64.	100	KG	**GENGIBRE, IN NATURA** GENGIBRE, RIZOMA IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO-SE FIRME, COMPACTO, COM RAMIFICAÇÕES TÍPICAS E TAMANHO UNIFORME. A CASCA DEVE SER FINA, LISA OU LEVEMENTE RUGOSA, DE COLORAÇÃO VARIANDO ENTRE O BEGE CLARO E O CASTANHO SUAVE, COM BRILHO NATURAL. A POLPA DEVE SER SUCULENTA, DE COLORAÇÃO AMARELA PÁLIDA, COM SABOR PICANTE ACENTUADO E AROMA AROMÁTICO CARACTERÍSTICO, DEVENDO SER LIVRE DE FIBRAS LENHOSAS EXCESSIVAS. OS RIZOMAS DEVEM ESTAR LIMPOS, INTEIROS, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO, BROTAÇÃO ATIVA, CORTES PROFUNDOS, LESÕES MECÂNICAS OU PODRIDÃO. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTOS DE TERRA, SUJIDADES, PARASITAS, BOLORES E RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. NÃO SERÃO ACEITOS RIZOMAS AMOLECIDOS, COM MANCHAS ESCURAS INTERNAS OU ODORES ESTRANHOS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS		

			OU SACOS DE REDE QUE PERMITAM A VENTILAÇÃO ADEQUADA, EVITANDO O ACÚMULO DE UMIDADE QUE FAVORECE O APODRECIMENTO. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE COMERCIALIZAÇÃO VIGENTES E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
65.	500	KG	**ALHO A GRANEL** ALHO COMUM (BULBO), VARIEDADE BRANCO OU ROXO, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTADO A GRANEL. O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO BULBOS INTEIROS, FIRMES, BEM CURADOS E FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS. OS BULBOS DEVEM APRESENTAR TAMANHO UNIFORME E DENTES (BULBILHOS) BEM FORMADOS, COMPACTOS E REVESTIDOS POR PELÍCULAS EXTERNAS ÍNTEGRAS DE COR BRANCA OU ARROXEADA. O SABOR E O ODOR DEVEM SER FORTES E PICANTES, CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPOS, LIVRES DE TERRA, SUJIDADES, RESTOS DE RAÍZES, PARASITAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SINAIS DE MOFO, PODRIDÃO, MANCHAS ESCURAS OU ODORES ESTRANHOS. NÃO SERÃO ACEITOS BULBOS MURCHOS, CHOCHOS (VAZIOS), COM		

			BROTAÇÃO VISÍVEL OU SINAIS DE DANOS MECÂNICOS E FÍSICOS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE REDE, GARANTINDO A VENTILAÇÃO NECESSÁRIA PARA EVITAR A DETERIORAÇÃO. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
66.	1.500	KG	**BATATA DOCE, IN NATURA** BATATA-DOCE, VARIEDADE ROSADA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO FORMATO E TAMANHO UNIFORMES (MÉDIO A GRANDE). A CASCA DEVE ESTAR ÍNTEGRA, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, SEM CORTES OU PERFURAÇÕES. A POLPA DEVE SER FIRME, DE COLORAÇÃO VARIANDO ENTRE BRANCO, CREME OU LEVEMENTE ROSADA, COM SABOR ADOCICADO CARACTERÍSTICO, LIVRE DE FIBRAS LENHOSAS EXCESSIVAS OU SABOR AMARGO. OS TUBÉRCULOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, LIMPOS, FIRMES E COMPACTOS. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTOS DE TERRA		

			ADERIDA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, SINAIS DE BROTAÇÃO OU DANOS CAUSADOS POR GEADA. NÃO SERÃO ACEITOS EXEMPLARES MURCHOS, COM MANCHAS ESCURAS INTERNAS, SINAIS DE PODRIDÃO (ÚMIDA OU SECA) OU COM ODORES ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE REDE, DISPOSTOS DE FORMA A GARANTIR A VENTILAÇÃO E EVITAR O ACÚMULO DE UMIDADE. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
67.	1.500	KG	**BATATA INGLESA, IN NATURA** BATATA INGLESA (BATATA COMUM), IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE (TIPO ESPECIAL). O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO TUBÉRCULOS DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE E FORMATO UNIFORME. A CASCA DEVE SER FINA, LISA, DE COLORAÇÃO AMARELA OU ROSADA (CONFORME A VARIEDADE), SEM BRILHO EXCESSIVO DECORRENTE DE LAVAGENS QUÍMICAS. A POLPA DEVE SER FIRME, DE COLORAÇÃO		

			VARIANDO DO BRANCO AO AMARELO-CLARO, COM SABOR CARACTERÍSTICO E LIVRE DE ODORES ESTRANHOS. OS TUBÉRCULOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, LIMPOS, FIRMES E COMPACTOS. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTOS DE TERRA ADERIDA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. NÃO SERÁ ACEITA A PRESENÇA DE TUBÉRCULOS ESVERDEADOS (PRESENÇA DE SOLANINA), COM BROTAÇÃO ATIVA, MURCHOS OU CHOCHOS. DEVEM ESTAR LIVRES DE DANOS MECÂNICOS (CORTES), SINAIS DE GEADA, PODRIDÃO OU MANCHAS PROFUNDAS. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE REDE, GARANTINDO A VENTILAÇÃO E EVITANDO O ACÚMULO DE UMIDADE. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
68.	1.500	KG	**BETERRABA, IN NATURA** BETERRABA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO BULBOS DE		

			TAMANHO MÉDIO A GRANDE, FORMATO UNIFORME (GLOBULAR OU OVALADO) E COLORAÇÃO EXTERNA VERMELHO-ESCURA INTENSA. A POLPA DEVE SER FIRME, COMPACTA, DE COR CARMIM UNIFORME, SEM PRESENÇA DE ANÉIS BRANCOS EXCESSIVOS OU FIBRAS LENHOSAS. OS BULBOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, LIMPOS E COM A PELE ÍNTEGRA. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTOS DE TERRA ADERIDA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E SINAIS DE BROTAÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS EXEMPLARES MURCHOS, COM RACHADURAS PROFUNDAS, DANOS MECÂNICOS (CORTES), SINAIS DE PODRIDÃO OU MANCHAS ESCURAS INTERNAS. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O FORNECIMENTO DEVE SER FEITO PREFERENCIALMENTE SEM A RAMA (FOLHAS), OU COM ESTA DEVIDAMENTE APARADA. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, DISPOSTAS DE FORMA A GARANTIR A VENTILAÇÃO E EVITAR O ESMAGAMENTO DAS RAÍZES. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		

69.	1.000	KG	**CEBOLA COMUM, IN NATURA** CEBOLA COMUM, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE (CLASSE I). O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO BULBOS INTEIROS, FIRMES, COMPACTOS E DEVIDAMENTE CURADOS (SECOS). O FORMATO DEVE SER GLOBULAR OU LEVEMENTE ACHATADO, COM TAMANHO UNIFORME (MÉDIO A GRANDE). AS PELÍCULAS EXTERNAS (CASCA) DEVEM SER SECAS, ÍNTEGRAS E DE COLORAÇÃO AMARELO-ALARANJADA A BRONZEADA, PROTEGENDO A POLPA. A POLPA DEVE SER BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA, DE TEXTURA CROCANTE, COM SABOR E ODOR FORTES E CARACTERÍSTICOS. OS BULBOS DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPOS, ISENTOS DE TERRA, SUJIDADES, RESTOS DE RAÍZES, PARASITAS E SINAIS DE MOFO. NÃO SERÁ ACEITA A PRESENÇA DE CEBOLAS BROTADAS, MURCHAS, DANOS MECÂNICOS (CORTES) OU SINAIS DE PODRIDÃO ÚMIDA. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM SACOS DE REDE OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, QUE PERMITAM A LIVRE CIRCULAÇÃO DE AR PARA EVITAR A UMIDADE E A CONSEQUENTE DETERIORAÇÃO. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, IDENTIFICAÇÃO DO		

			FORNECEDOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
70.	2.000	KG	**CENOURA, IN NATURA** CENOURA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE (CLASSE I/ ESPECIAL). O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO RAÍZES DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, FORMATO CILÍNDRICO OU LEVEMENTE CÔNICO E COLORAÇÃO ALARANJADA INTENSA E UNIFORME. A POLPA DEVE SER FIRME, CROCANTE, SUCULENTA, SEM A PRESENÇA DE "CORAÇÃO" LENHOSO (FIBROSO) OU ENDURECIDO. AS RAÍZES DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDAS, LIMPAS E COM A PELE ÍNTEGRA. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTAS DE TERRA ADERIDA, SUJIDADES, RAÍZES SECUNDÁRIAS, PARASITAS E LARVAS. NÃO SERÃO ACEITAS CENOURAS COM O ÁPICE (OMBRO) ESVERDEADO, MURCHAS, COM RACHADURAS LONGITUDINAIS, DANOS MECÂNICOS (CORTES), SINAIS DE PODRIDÃO OU RAMIFICAÇÕES EXCESSIVAS. O FORNECIMENTO DEVE SER FEITO SEM A RAMA (FOLHAS), COM O CORTE RENTE À RAIZ. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS		

			OU SACOS DE REDE, DISPOSTOS DE FORMA A GARANTIR A VENTILAÇÃO E EVITAR O ACÚMULO DE UMIDADE, QUE FAVORECE O SURGIMENTO DE MOFO. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
71.	1.000	KG	**CHUCHU, IN NATURA** CHUCHU, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O FRUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO FORMATO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES (VARIANDO DO VERDE-CLARO AO VERDE-MÉDIO, CONFORME A VARIEDADE). A CASCA DEVE ESTAR ÍNTEGRA, COM ESPINHOS AUSENTES OU MACIOS (CONFORME A VARIEDADE), APRESENTANDO BRILHO NATURAL E TEXTURA FIRME. A POLPA DEVE SER TENRA, SUCULENTA, DE COR ESBRANQUIÇADA A VERDE-CLARA, COM SABOR SUAVE CARACTERÍSTICO E AUSÊNCIA DE FIBRAS LENHOSAS. OS FRUTOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, PORÉM COLHIDOS ANTES DO ENDURECIMENTO DA SEMENTE (NÃO DEVEM ESTAR "PASSADOS"). DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPOS, INTEIROS, SEM RACHADURAS, LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA (MACHUCADOS), SINAIS DE DESIDRATAÇÃO		

			(MURCHAMENTO), BOLORES OU ATAQUES DE PRAGAS E DOENÇAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM BROTAÇÃO VISÍVEL, POLPA AMOLECIDA OU MANCHAS PROFUNDAS QUE INDIQUEM APODRECIMENTO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES E RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, DISPOSTOS DE FORMA A EVITAR O ESMAGAMENTO E GARANTIR A VENTILAÇÃO. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
72.	500	KG	**REPOLHO VERDE, IN NATURA** REPOLHO VERDE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO-SE EM "CABEÇAS" COMPACTAS, FIRMES, DE FORMATO ARREDONDADO OU LEVEMENTE ACHATADO E TAMANHO UNIFORME. AS FOLHAS DEVEM SER CROCANTES, DE COLORAÇÃO VERDE-CLARA (PODENDO SER ESBRANQUIÇADAS NO INTERIOR), BEM ADERENTES UMAS ÀS OUTRAS, COM NERVURAS POUCO SALIENTES E AUSÊNCIA DE FIBRAS LENHOSAS NO TALO CENTRAL. OS		

			EXEMPLARES DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS, LIMPOS E DEVIDAMENTE APARADOS, MANTENDO APENAS AS FOLHAS DE PROTEÇÃO NECESSÁRIAS PARA A INTEGRIDADE DO MIOLO. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE ISENTOS DE TERRA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E EXCREMENTOS. NÃO SERÃO ACEITOS REPOLHOS COM FOLHAS MURCHAS, AMARELADAS, COM PERFURAÇÕES POR INSETOS, MANCHAS DE GEADA, RACHADURAS OU SINAIS DE PODRIDÃO (ESPECIALMENTE NO TALO). O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS E UMIDADE EXTERNA EXCESSIVA. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE REDE, DISPOSTOS DE FORMA A EVITAR O ESMAGAMENTO DAS BASES. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
73.	1.000	KG	**TOMATE, IN NATURA** TOMATE, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE (CLASSE I/ESPECIAL). O FRUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CULTIVARES SADIAS, APRESENTANDO TAMANHO, FORMATO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DE ACORDO COM O		

			ESTÁGIO DE MATURAÇÃO. A POLPA DEVE SER FIRME, CARNUDA, SUCULENTA E COM SABOR CARACTERÍSTICO, SEM ACIDEZ EXCESSIVA OU ODOR DE FERMENTAÇÃO. OS FRUTOS DEVEM ESTAR FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS E MADUROS, PORÉM FIRMES AO TOQUE. DEVEM ESTAR RIGOROSAMENTE LIMPOS, INTEIROS, SEM RACHADURAS, FUROS, LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA (MACHUCADOS POR IMPACTO OU PRESSÃO), SINAIS DE DESIDRATAÇÃO (CASCA MURCHA), QUEIMADURAS DE SOL OU ATAQUES DE PRAGAS E DOENÇAS. NÃO SERÃO ACEITOS FRUTOS COM POLPA AMOLECIDA ("PASSADOS"), COM PRESENÇA DE FUNGOS (BOLORES), CICATRIZES PROFUNDAS OU MANCHAS ESCURAS. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES E RESÍDUOS QUÍMICOS VISÍVEIS. O ACONDICIONAMENTO PARA TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, DISPOSTOS EM CAMADAS QUE EVITEM O ESMAGAMENTO DOS FRUTOS DA BASE, GARANTINDO A VENTILAÇÃO NECESSÁRIA. A ROTULAGEM OU GUIA DE REMESSA DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, VARIEDADE, CLASSIFICAÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/ORIGEM, PESO LÍQUIDO E DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE CLASSIFICAÇÃO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		

74.	2.000	KG	**CARNE BOVINA DE SOL** CARNE DE SOL DE BOVINO, OBTIDA DE CORTES DO TRASEIRO (COMO COXÃO MOLE, COXÃO DURO OU PATINHO), DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER PREPARADO A PARTIR DE CARNE BOVINA SADIAS, DESOSSADA, LIVRE DE EXCESSO DE GORDURA EXTERNA, APONEUROSES (NERVOS), CARTILAGENS E GÂNGLIOS. O PROCESSO DE FABRICAÇÃO DEVE CONSISTIR EM SALGA LEVE (SALGA SECA), SEGUIDA DE UM PERÍODO DE MATURAÇÃO/DESIDRATAÇÃO PARCIAL EM AMBIENTE CONTROLADO, RESULTANDO EM UM PRODUTO DE COLORAÇÃO EXTERNA VERMELHO-ESCURA E POLPA INTERNA VERMELHO-BRILHANTE, COM TEXTURA MACIA E AROMA CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE RANÇO. O TEOR DE SAL DEVE SER MODERADO, PERMITINDO O CONSUMO APÓS DESSALGA SIMPLES. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, MANCHAS ESVERDEADAS OU ESCURAS, EXCESSO DE UMIDADE OU ODORES ESTRANHOS. É OBRIGATÓRIA A ENTREGA SOB REFRIGERAÇÃO (TEMPERATURA MÁXIMA DE 7°C) OU CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE, EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS DE POLIETILENO, A VÁCUO OU DEVIDAMENTE SELADAS, ATÓXICAS E RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A ROTULAGEM DEVE CONTER: NOME DO PRODUTO, CORTE CÁRNEO UTILIZADO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO,		

			LOTE, CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM) E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÀS NORMAS DA ANVISA.		
75.	2.500	KG	**CARNE BOVINA DE 2ª, MOÍDA** CARNE BOVINA DE 2ª, MOÍDA, RESFRIADA OU CONGELADA. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO DE CORTES DE CARCAÇAS BOVINAS SADIAS (ACÉM, PALETA OU COXÃO DURO), DEVIDAMENTE DESOSSADAS E LIMPAS, COM RETIRADA DE EXCESSO DE GORDURA, CARTILAGENS, NERVOS E GÂNGLIOS. A CARNE DEVE SER MOÍDA APENAS UMA VEZ, APRESENTANDO COLORAÇÃO VERMELHO-BRILHANTE (SE RESFRIADA) OU VERMELHO-ROSADA CARACTERÍSTICA (SE CONGELADA), COM ODOR E SABOR PRÓPRIOS. O TEOR DE GORDURA NÃO DEVE EXCEDER 15% A 20% DA COMPOSIÇÃO TOTAL, E O PRODUTO NÃO DEVE CONTER ADITIVOS, CONSERVANTES, CORANTES, MIÚDOS, TECIDOS INFERIORES OU EXCESSO DE ÁGUA. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICAS, RESISTENTES E DEVIDAMENTE SELADAS, COM PESO LÍQUIDO DE 5KG POR UNIDADE. A ENTREGA DEVE SER REALIZADA OBRIGATORIAMENTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, MANTENDO A TEMPERATURA DE 0°C A 7°C PARA PRODUTOS RESFRIADOS		

			OU ABAIXO DE -12°C PARA PRODUTOS CONGELADOS. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ROTULAGEM DEVE CONTER DE FORMA LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO CORTE, DATA DE MOAGEM/FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO E TABELA NUTRICIONAL. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS COM ACÚMULO DE GELO, SANGUE EXCESSIVO, SINAIS DE DESCONGELAMENTO OU EMBALAGENS ROMPIDAS. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÀS NORMAS VIGENTES DA ANVISA.		
76.	2.000	KG	**CARNE BOVINA DE 2ª, PEDAÇO** CARNE BOVINA DE 2ª, CORTADA EM PEDAÇOS/ CUBOS MÉDIOS, RESFRIADA OU CONGELADA. O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE CORTES DE CARCAÇAS BOVINAS SADIAS (COMO ACÉM, PALETA OU COXÃO DURO), DEVIDAMENTE DESOSSADAS. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-BRILHANTE CARACTERÍSTICA, ODOR PRÓPRIO E TEXTURA FIRME AO TATO. A CARNE DEVE ESTAR DEVIDAMENTE LIMPA, COM A RETIRADA DE EXCESSO DE GORDURA EXTERNA, CARTILAGENS, APONEUROSES (NERVOS) E GÂNGLIOS, GARANTINDO O APROVEITAMENTO PARA O PREPARO		

			DE COZIDOS E ENSOPADOS. NÃO SERÁ PERMITIDA A PRESENÇA DE ADITIVOS, CONSERVANTES, CORANTES, OSSOS OU TECIDOS INFERIORES. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICOS, TRANSPARENTES E RESISTENTES, DEVIDAMENTE SELADOS, COM PESO LÍQUIDO DE 5KG POR UNIDADE. A ENTREGA DEVE SER REALIZADA OBRIGATORIAMENTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS QUE GARANTAM A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA DE 0°C A 7°C PARA PRODUTOS RESFRIADOS OU MÍNIMO DE -12°C PARA PRODUTOS CONGELADOS. É OBRIGATÓRIA A IDENTIFICAÇÃO DO CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ROTULAGEM DEVE CONTER DE FORMA LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO CORTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO E TABELA NUTRICIONAL. SERÃO REJEITADAS EMBALAGENS ROMPIDAS, COM EXCESSO DE SANGUE SOLTO, PRESENÇA DE GELO NO INTERIOR OU QUE APRESENTEM COLORAÇÃO ESCURA/ESVERDEADA. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÀS NORMAS VIGENTES DA ANVISA.		

77.	1.000	KG	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO** FILÉ DE PEITO DE FRANGO, SEM OSSO E SEM PELE, RESFRIADO OU CONGELADO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. DEVE APRESENTAR-SE EM FILÉS ÍNTEGROS, DE COLORAÇÃO ROSADA CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME, ODOR SUAVE E PRÓPRIO, E LIVRE DE FRAGMENTOS DE OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA EXCESSIVA, COÁGULOS OU MANCHAS DE HEMATOMAS. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES OU EXCESSO DE ÁGUA (ATENDENDO AOS LIMITES DE ABSORÇÃO PREVISTOS NA LEGISLAÇÃO). O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICAS, RESISTENTES E DEVIDAMENTE SELADAS, PODENDO SER INDIVIDUALIZADAS OU EM PACOTES DE ATÉ 5KG, CONFORME NECESSIDADE. A ENTREGA DEVE SER REALIZADA OBRIGATORIAMENTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, MANTENDO A TEMPERATURA DE 0°C A 4°C PARA PRODUTOS RESFRIADOS OU INFERIOR A -12°C PARA PRODUTOS CONGELADOS, SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO OU FORMAÇÃO DE GRANDES BLOCOS DE GELO INTERNOS. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM).		

			A ROTULAGEM DEVE CONTER DE FORMA LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO/ABATE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO E TABELA NUTRICIONAL. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM COLORAÇÃO ESVERDEADA/ACINZENTADA, CHEIRO AMONIACAL, EMBALAGENS ROMPIDAS OU COM EXCESSO DE LÍQUIDO NO INTERIOR. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNE DE AVES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÀS NORMAS DA ANVISA.		
78.	2.000	KG	**PEITO DE FRANGO SEM PELE** PEITO DE FRANGO, INTEIRO, SEM OSSO E SEM PELE, RESFRIADO OU CONGELADO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO DE AVES SADIAS, PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO ROSADA CARACTERÍSTICA, ODOR SUAVE E PRÓPRIO, COM TEXTURA FIRME E ELÁSTICA AO TATO. O PRODUTO DEVE ESTAR DEVIDAMENTE LIMPO, COM A RETIRADA TOTAL DA PELE, ISENTO DE EXCESSO DE GORDURA ABDOMINAL, COÁGULOS DE SANGUE, HEMATOMAS OU PENAS. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE SAL, SALMOURAS, CONSERVANTES OU SUBSTÂNCIAS		

			QUÍMICAS PARA RETENÇÃO DE UMIDADE. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICAS, RESISTENTES E HERMETICAMENTE FECHADAS. A ENTREGA DEVE SER REALIZADA OBRIGATORIAMENTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS/ISOTÉRMICOS, MANTENDO A TEMPERATURA DE 0°C A 4°C PARA PRODUTOS RESFRIADOS OU MÍNIMO DE -12°C PARA PRODUTOS CONGELADOS (COM TOLERÂNCIA DE FLUTUAÇÃO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE). É OBRIGATÓRIA A IDENTIFICAÇÃO VISÍVEL DO SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ROTULAGEM DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO/ABATE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO E TABELA NUTRICIONAL. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE QUEIMADURA PELO FRIO, EMBALAGENS COM ACÚMULO EXCESSIVO DE GELO OU SANGUE, OU QUE APRESENTEM COLORAÇÃO ESCURA E ODORES DESAGRADÁVEIS. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) DE CARNE DE AVES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		
79.	3.000	KG	**FRANGO INTEIRO CONGELADO**		

			FRANGO INTEIRO, CONGELADO. O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. DEVE APRESENTAR-SE INTEIRO, SEM OS PÉS, SEM A CABEÇA E SEM O PESCOÇO, DEVIDAMENTE EVISCERADO E SEM MIÚDOS (FÍGADO, MOELA E CORAÇÃO). A CARNE DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA (BRANCO-ROSADA OU LEVEMENTE AMARELADA), ODOR PRÓPRIO E SUAVE, E TEXTURA FIRME APÓS O DESCONGELAMENTO. DEVE ESTAR ISENTO DE MANCHAS DE HEMATOMAS, COÁGULOS, RESTOS DE PENAS, FERIDAS OU DEFORMAÇÕES. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA PRIMÁRIA (SACO DE POLIETILENO) ATÓXICA, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADA. O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS COM TEMPERATURA QUE GARANTA A MANUTENÇÃO DO PRODUTO A -12°C OU INFERIOR. NÃO SERÃO ACEITOS FRANGOS COM EVIDÊNCIAS DE DESCONGELAMENTO PRÉVIO, COMO A PRESENÇA DE GRANDES BLOCOS DE GELO NO INTERIOR DA EMBALAGEM OU EMBALAGENS RASGADAS E COLADAS POR GELO EXTERNO. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). O PRODUTO DEVE ATENDER AOS LIMITES DE ABSORÇÃO DE ÁGUA ESTABELECIDOS PELO MAPA, SENDO PROIBIDA A INJEÇÃO ARTIFICIAL DE SALMOURAS OU CONSERVANTES.		

			A ROTULAGEM DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO/ABATE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO E TABELA NUTRICIONAL. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM COLORAÇÃO ALTERADA (ACINZENTADA OU ESVERDEADA), ODORES FORTES, QUEIMADURAS DE FRIO OU EVIDÊNCIAS DE MÁ HIGIENIZAÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) DE CARNE DE AVES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÀS NORMAS DA ANVISA.		
80.	2.000	KG	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO** COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, UNIDAS (EM PEÇA ÚNICA), CONGELADAS. O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. AS PEÇAS DEVEM APRESENTAR COLORAÇÃO ROSADA CARACTERÍSTICA, ODOR SUAVE E PRÓPRIO, COM TEXTURA FIRME E ELÁSTICA AO DESCONGELAR. DEVEM ESTAR DEVIDAMENTE LIMPAS, COM O CORTE REALIZADO NA ARTICULAÇÃO DO FÊMUR COM O QUADRIL, ISENTAS DE PENAS, CANHÕES, EXCESSO DE GORDURA ABDOMINAL, COÁGULOS, MANCHAS DE HEMATOMAS OU RESTOS DE VÍSCERAS. NÃO SERÁ ACEITO O PRODUTO COM EXCESSO DE DORSO		

			(PORÇÃO DA CARCAÇA DAS COSTAS) ANEXADO À SOBRECOXA. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICAS, TRANSPARENTES E RESISTENTES, DEVIDAMENTE SELADAS (EM PACOTES DE 1KG A 5KG, CONFORME NECESSIDADE). A ENTREGA DEVE SER REALIZADA OBRIGATORIAMENTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, MANTENDO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS COM ACÚMULO EXCESSIVO DE GELO OU NEVE, O QUE INDICA OSCILAÇÃO DE TEMPERATURA E DESCONGELAMENTO PARCIAL. É OBRIGATÓRIA A IDENTIFICAÇÃO VISÍVEL DO CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ROTULAGEM DEVE INFORMAR: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO/ABATE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO E TABELA NUTRICIONAL. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM SINAIS DE QUEIMADURA PELO FRIO, COLORAÇÃO ALTERADA OU EMBALAGENS ROMPIDAS QUE EXPONHAM A CARNE AO AMBIENTE. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) DE CARNE DE AVES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÀS DIRETRIZES DA ANVISA.		

81.	1.000	KG	**LINGUIÇA MISTA** LINGUIÇA MISTA, CONGELADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER ELABORADO A PARTIR DE UMA MISTURA DE CARNE BOVINA E CARNE SUÍNA SADIAS, ADICIONADA DE GORDURA SUÍNA (TOUCINHO), SAL, CONDIMENTOS NATURAIS E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO ROSADA A AVERMELHADA CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. NÃO SERÁ ACEITA A PRESENÇA DE CARTILAGENS, TECIDOS TENDINOSOS (NERVOS), EXCESSO DE GORDURA APARENTE OU GRANDE QUANTIDADE DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA (CMS) ACIMA DOS LIMITES LEGAIS. A MASSA DEVE SER EMBUTIDA EM INVÓLUCRO NATURAL OU ARTIFICIAL COMESTÍVEL, DEVIDAMENTE LIMPO E RESISTENTE. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS (POLIETILENO OU A VÁCUO), RESISTENTES E HERMETICAMENTE SELADAS. A ENTREGA DEVE SER REALIZADA OBRIGATORIAMENTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, MANTENDO A TEMPERATURA DE 0°C A 7°C PARA PRODUTOS RESFRIADOS OU ABAIXO DE -12°C PARA PRODUTOS CONGELADOS. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ROTULAGEM DEVE CONTER DE FORMA LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO,		

			CARIMBO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO E TABELA NUTRICIONAL. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM PRESENÇA DE BOLORES, VISCOSIDADE EXCESSIVA (LIMOSIDADE), COLORAÇÃO ESVERDEADA OU ACINZENTADA, ODORES AMONIACAIS/RANÇOSOS OU EMBALAGENS COM ACÚMULO DE LÍQUIDO E SINAIS DE DESCONGELAMENTO. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) DE LINGUIÇAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÀS NORMAS VIGENTES DA ANVISA.		
82.	500	KG	**LINGUIÇA TIPO CALABRESA** LINGUIÇA TIPO CALABRESA, DEFUMADA E CURADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER ELABORADO EXCLUSIVAMENTE COM CARNES SUÍNAS OU CARNES SUÍNAS E BOVINAS (MISTA), ADICIONADAS DE INGREDIENTES, CONDIMENTOS NATURAIS (COM PREDOMINÂNCIA DE PIMENTA CALABRESA) E ADITIVOS PERMITIDOS. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AVERMELHADA CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME, ASPECTO HOMOGÊNEO, SABOR E ODOR PRÓPRIOS DE PRODUTO DEFUMADO. NÃO SERÁ PERMITIDA A PRESENÇA DE CARTILAGENS, TECIDOS TENDINOSOS (NERVOS), GRANDES PEDAÇOS DE GORDURA APARENTE OU EXCESSO DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA ACIMA DO PERMITIDO PELO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E		

			QUALIDADE (RTIQ). O PRODUTO DEVE SER EMBUTIDO EM INVÓLUCRO NATURAL OU ARTIFICIAL COMESTÍVEL, APRESENTANDO-SE SECO E SEM UMIDADE EXTERNA. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS, PREFERENCIALMENTE A VÁCUO, RESISTENTES E HERMETICAMENTE SELADAS. A ENTREGA DEVE SER REALIZADA EM VEÍCULOS LIMPOS, EM TEMPERATURA AMBIENTE FRESCA OU SOB REFRIGERAÇÃO (CONFORME INDICAÇÃO DO FABRICANTE), GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA INCIDÊNCIA SOLAR DIRETA OU CALOR EXCESSIVO QUE POSSA COMPROMETER A ESTABILIDADE DA GORDURA. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO SELO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A ROTULAGEM DEVE CONTER DE FORMA LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO E TABELA NUTRICIONAL. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM PRESENÇA DE BOLORES (MANCHAS BRANCAS OU VERDES), SUPERFÍCIE PEGAJOSA OU VISCOSA, ODOR RANÇOSO, EMBALAGENS ROMPIDAS OU COM PERDA DE VÁCUO, E SINAIS DE OXIDAÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) DE LINGUIÇAS DO		

			MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÀS NORMAS DA ANVISA.		
83.	1.000	KG	**SALSICHA** SALSICHA TIPO HOTDOG, CONGELADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DA EMULSÃO DE CARNES SADIAS DE DIFERENTES ESPÉCIES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE (BOVINA, SUÍNA E/OU AVES), ADICIONADA DE INGREDIENTES, CONDIMENTOS NATURAIS E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO ROSADA EXTERNA E INTERNA UNIFORME, TEXTURA MACIA, ELÁSTICA E HOMOGÊNEA (ISENTA DE GRUMOS DE GORDURA, CARTILAGENS OU FRAGMENTOS ÓSSEOS), COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. NÃO SERÁ ACEITO O PRODUTO COM EXCESSO DE LÍQUIDO NA EMBALAGEM OU QUE APRESENTE TEXTURA FARELENTA. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS, PREFERENCIALMENTE A VÁCUO, RESISTENTES E HERMETICAMENTE SELADAS (GERALMENTE EM PACOTES DE 1KG A 5KG). A ENTREGA DEVE SER REALIZADA OBRIGATORIAMENTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, MANTENDO A TEMPERATURA DE 0°C A 7°C PARA PRODUTOS RESFRIADOS OU ABAIXO DE -12°C PARA PRODUTOS CONGELADOS.		

			É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). A EMBALAGEM DEVE CONTER DE FORMA LEGÍVEL: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO E TABELA NUTRICIONAL. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM PRESENÇA DE VISCOSIDADE (LIMO) NA SUPERFÍCIE, COLORAÇÃO ALTERADA (ACINZENTADA OU ESVERDEADA), ODORES ESTRANHOS (ÁCIDOS OU AMONIACAIS), EMBALAGENS COM PERDA DE VÁCUO, ESTUFADAS OU COM EXCESSO DE GELO INTERNO. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) DE SALSICHAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA) E ÀS NORMAS VIGENTES DA ANVISA.		

VALOR GLOBAL TOTAL (R$): _____

VALOR POR EXTENSO: _____

CONDIÇÕES DA PROPOSTA

VALIDADE DA PROPOSTA: A validade da presente proposta é de **60 (sessenta) dias**, contados da data de abertura da sessão pública, observado o disposto no art. 55 da Lei Federal nº 14.133/2021.

PRAZO E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO: Os itens acima listados serão fornecidos de forma parcelada, mediante a necessidade da Administração, conforme o cronograma e as diretrizes de logística estabelecidas.

PRAZO DE ENTREGA: Os produtos deverão ser entregues em um prazo de até **10 (dez) dias úteis**, contados do recebimento da respectiva Ordem de Compra ou Nota de Empenho, podendo este prazo ser prorrogado por igual período, desde que analisadas e aceitas as razões do pedido pela Administração do Fundo Municipal de Educação. Caso não sejam aceitas as justificativas, o licitante ficará obrigado a entregar no prazo original, sob

pena de sofrer as sanções contratuais cabíveis. Justifica-se o modelo de entregas fracionadas pelo fato de o Município não possuir local centralizado apropriado para a estocagem total dos itens licitados.

SUBSTITUIÇÃO DE PRODUTOS: A contratada ficará obrigada a trocar, substituir ou corrigir, às suas expensas, os gêneros alimentícios que venham a ser recusados no ato do recebimento por estarem em desconformidade com as especificações contratuais e sanitárias, observando-se rigorosamente os prazos limite fixados para itens perecíveis e não perecíveis, sob pena de aplicação de penalidades.

RETENÇÃO DE PAGAMENTOS: Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira ou penalidade que lhe for imposta em virtude de inadimplência, a qual poderá ser compensada com os pagamentos pendentes, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

DECLARAÇÕES COMPLEMENTARES

Declaramos estar cientes dos prazos de entrega das mercadorias e de que atrasos injustificados ensejarão a aplicação das penalidades previstas em edital.

Nos preços ofertados estão inclusos todos os custos operacionais, frete/transporte (carga e descarga), insumos, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

A presente proposta compreende a integralidade dos custos para o pleno atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas e normas infralegais vigentes, nos termos do art. 63, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL COMPETENTE PARA ASSINAR O CONTRATO:

Nome Completo: _____

RG nº: _____ CPF nº: _____ Nacionalidade: _____

Profissão: _____ Telefone: (___) _____

Endereço Residencial: _____

Silvanópolis - TO, ____ de _____ de 2026.

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA

Nome, Função e Assinatura do Representante Legal

Obs.: Este formulário é meramente exemplificativo para a apresentação de proposta referente ao PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2026 - FME, devendo ser reproduzido sem os cabeçalhos do modelo institucional. A licitante deve especificar a marca/fabricante dos itens ofertados. A proposta deve ser anexada obrigatoriamente no sistema de compras públicas eletrônico utilizado.

ANEXO IV
MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA

Ao Fundo Municipal de Educação de Silvanópolis, Estado do Tocantins, com sede Avenida Tocantins, Nº 10 – Setor Aeroporto, s/n, Centro, Cep: 77.580 – 000, Cidade de Silvanópolis – TO.
Ref. Pregão Eletrônico n° 002/2026

Objeto: **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DA MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE ENSINO, SOB RESPONSABILIDADE E INTERESSE DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SILVANÓPOLIS – TO,** em conformidade com as informações, especificações e quantidades constante no Termo de Referência em anexo ao Edital.

DECLARAÇÃO CONJUNTA

A empresa _____ (Razão Social), nome fantasia _____, inscrita no CNPJ nº __.___.___/____-__ , na Inscrição Estadual nº _____, com sede na (endereço completo, rua, nº, Quadra, Lote, Setor, CEP,) Cidade _____, Estado _____, Telefone (__) _____ - _____, e-mail: _____, através de seu (proprietário/sócio/representante legal/procurador) conforme o caso, o(a) Sr.(a) _____, nacionalidade, estado civil, profissão, portador(a) do Documento de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, residente e domiciliado à (endereço completo, rua, nº, Quadra, Lote, Setor, CEP), Cidade _____, Estado _____, Telefone: (__) _____ - _____, e-mail: _____, **DECLARA**, sob as penas da lei, para fins de direito e participação no referido certame:

I - DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E TERMO DE RESPONSABILIDADE

a) Que tomou pleno conhecimento dos termos deste Pregão Eletrônico e de seus respectivos Anexos, obtendo todas as informações e condições necessárias para a execução do objeto, estando plenamente apta e habilitada para a prestação dos serviços pretendida;

b) Que atende a todos os requisitos de habilitação para participação em procedimentos licitatórios, bem como responsabiliza-se pelas transações efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances;

c) Que assume inteira responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados, comprometendo-se à realização de eventuais vistorias, averiguações e substituições dos materiais caso se façam necessárias;

d) Que se compromete a manter, durante toda a execução do Instrumento Contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

e) Que se compromete a repassar, na proporção correspondente, eventuais reduções de preços decorrentes de mudanças de alíquotas de impostos incidentes sobre a prestação dos serviços, em função de alterações de legislação pertinente publicadas durante a vigência do contrato;

f) Que tem total conhecimento e submete-se ao disposto na Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor), às normas pertinentes à execução do objeto e ao Edital deste certame.

II - DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO ART. 7º, INCISO XXXIII, DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

Que, em atendimento ao previsto no Edital e na Lei nº 9.854/1999, não possui em seu quadro de pessoal empregados com idade inferior a 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e com idade inferior a 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos.

III - DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

a) Que os diretores, responsáveis legais ou técnicos, membros de conselho técnico, fiscal, consultivo, deliberativo ou administrativo, sócios, administradores e gerentes da empresa não mantêm qualquer cargo, emprego ou função pública com a Administração Pública Direta ou Indireta do Município de Silvanópolis/TO, nos termos do Art. 9º, inciso III e § 1º da Lei Federal nº 14.133/2021;

b) Que os seus sócios-gerentes e/ou sócios-administradores não mantêm qualquer cargo, emprego ou função com a Administração Pública Direta ou Indireta Federal, do Estado do Tocantins ou de outros Estados da Federação, em observância aos preceitos éticos e legais vigentes (conforme o Art. 117, inciso X da Lei nº 8.112/1990 e Art. 134, inciso X da Lei Estadual nº 1.818/2007).

IV - DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS, SUSPENSÃO OU INIDONEIDADE

Que não existem fatos supervenientes ao cadastramento/habilitação impeditivos do direito de licitar ou contratar com a Administração Pública; bem como não foi sancionada com suspensão temporária, impedimento de licitar ou declaração de inidoneidade por nenhum órgão ou entidade da Administração Pública Federal, Estadual ou Municipal, assumindo o compromisso de comunicar qualquer ocorrência posterior e de manter tais condições durante a vigência do contrato.

V - DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE PARENTESCO (NEPOTISMO)

Que em seu quadro societário e de dirigentes não existe nenhum integrante que incorra nas vedações do Art. 14, inciso IV da Lei Federal nº 14.133/2021, não mantendo vínculo de matrimônio, união estável ou parentesco (linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau) com o Prefeito, Vice-Prefeito, Secretários, Diretores, Coordenadores, membros da comissão de contratação, pregoeiro ou servidores em cargos de chefia, direção ou assessoramento no Município de Silvanópolis/TO.

VI - DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E ACEITAÇÃO DOS VALORES PROPOSTOS

Declara que tem pleno conhecimento e aceita integralmente os valores ofertados para o fornecimento dos bens previstos neste processo licitatório. Compromete-se a entregar os gêneros alimentícios (insumos estocáveis e perecíveis) conforme especificado no Edital e no Termo de Referência, e dentro do valor proposto em sua oferta comercial, sem quaisquer acréscimos ou pleitos de ajustes decorrentes de subestimação de custos, exceto nas hipóteses de reequilíbrio econômico-financeiro expressamente previstas na Lei nº 14.133/2021. Declara-se ciente de que esta manifestação vincula juridicamente a empresa às obrigações assumidas até o cumprimento integral das condições contratuais.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

Cidade - UF, ____ de _____ 2026.

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA

Nome, Função na Empresa

e Assinatura do Representante Legal da Empresa

Obs. Este documento deverá ser emitido em papel timbrado do licitante/fornecedor.

A N E X O V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU MICRO EMPREENDEDOR INDIVIDUAL

Ao Fundo Municipal de Educação de Silvanópolis, Estado do Tocantins, com sede Avenida Tocantins, Nº 10 – Setor Aeroporto, s/n, Centro, Cep: 77.580 – 000, Cidade de Silvanópolis – TO.
Ref. Pregão Eletrônico n° 002/2026

PREGÃO ELETRÔNICO N º 002/2026 - FME, Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DA MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE ENSINO, SOB RESPONSABILIDADE E INTERESSE DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SILVANÓPOLIS – TO, conforme especificações, obrigações e informações constantes no termo de referência Anexo I.

A empresa _____ (Razão Social), nome fantasia _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, Inscrição Estadual nº _____, com sede na _____ (endereço completo: rua, nº, quadra, lote, setor, CEP), Cidade: _____**- UF:** _____**, Telefone: ()** _____, e-mail: _____, por intermédio de seu(sua) representante legal/procurador(a) o(a) Sr.(a) _____, [nacionalidade], [estado civil], [profissão], portador(a) do Documento de Identidade RG nº _____ e do CPF nº _____, residente e domiciliado(a) na _____ (endereço completo),

DECLARA, sob as penas da lei, que:

Cumpre todos os requisitos legais para a qualificação empresarial estabelecida pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, em especial quanto ao seu art. 3º, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido na referida legislação para fins de participação e cumprimento do disposto no Edital deste Pregão Eletrônico.

Na presente data, a empresa enquadra-se estritamente como:

( ) MICROEMPRESA (ME), conforme o inciso I do artigo 3° da Lei Complementar Federal n° 123/2006.
( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP), conforme o inciso II do artigo 3° da Lei Complementar Federal n° 123/2006.
( ) MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL (MEI), conforme o § 1º do artigo 18-A da Lei Complementar Federal n° 123/2006.

A empresa está totalmente excluída das vedações constantes do § 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

Compromete-se a promover a regularização de eventuais restrições ou defeitos existentes na documentação exigida para efeito de regularidade fiscal e trabalhista dentro do prazo legal, caso seja declarada vencedora do certame.

Por ser verdade, firmo a presente declaração.

Cidade-Estado, _____ de _____ de 2026.

Obs.: Este formulário é meramente exemplificativo para a apresentação do anexo referente ao PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2026 - FME, devendo ser reproduzido em papel timbrado da proponente (sem os cabeçalhos do modelo da Prefeitura). Este anexo não terá a obrigatoriedade de estar endereçado ao contratante, desde que seja anexado obrigatoriamente no portal de compras públicas junto com as demais documentações de habilitação.

ANEXO VI
MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º [XXX]/2026

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º [XXX]/2026
Processo Administrativo n.º [XXX]/2026
Pregão, na forma Eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº [XXX]/2026
Órgão Gerenciador: Fundo Municipal de Educação de Silvanópolis – TO

O **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SILVANÓPOLIS - TO**, com sede na [Endereço Completo], na cidade de Silvanópolis - TO, inscrito no CNPJ/MF sob o nº [XX.XXX.XXX/0001-XX], neste ato representado pelo(a) Secretário(a) Municipal de Educação / Gestor(a) do Fundo, [Nome Completo], nomeado(a) pela Portaria nº [XXXX] de [DD] de [Mês] de 202[X], publicada no [Veículo de Publicação Oficial] de [DD] de [Mês] de 202[X], portador(a) da matrícula funcional nº [XXXXX], considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº [XXX]/2026, publicada no [Veículo de Publicação] de [DD]/[MM]/2026, processo administrativo n.º [XXX]/2026, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Federal n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO
1.1 A presente Ata tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DA MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE ENSINO, SOB RESPONSABILIDADE E INTERESSE DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SILVANÓPOLIS – TO**, especificado(s) no(s) item(ns) [XX] do Termo de Referência, anexo [XX] do Edital de Licitação nº [XXX]/2026, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS
2.2 O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)	Especificação	Marca (se exigida)	Modelo/ Embalagem	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade
01	[Nome/CNPJ da Empresa]	Arroz agulhinha, tipo 1, pct 5kg...	[Marca]	Pct	Unid	[XX]	[XX]	R$ XX,XX	[XX] mes es
02	[Nome/CNPJ da Empresa]	Feijão carioca, tipo 1, novinho...	[Marca]	Pct	Kg	[XX]	[XX]	R$ XX,XX	[XX] mes es

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

O órgão gerenciador será o **Fundo Municipal de Educação de Silvanópolis - TO**.
Além do gerenciador, **não há** órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1 Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

a) Apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
b) Demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e
c) Consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.
4.3. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.4. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.
4.5. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.
4.6. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1 alínea a.

4.7 Dos limites para as adesões

a. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.
b. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.
c. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7 alínea c, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.8 Vedação a acréscimo de quantitativos

4.8.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO E CADASTRO RESERVA (SE HOUVER)

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.
5.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.
5.3. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.
5.4. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
5.5. O instrumento contratual de que trata o item 5.4 deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.
5.6. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
5.7. Fica **FORMALIZADO**, conjuntamente com a presente ARP, **CADASTRO RESERVA** de licitante interessado em eventualmente assumir a titularidade do registro de preços, havendo **REVOGAÇÃO** ou **RESCISÃO** da ARP

e segundo a ordem de classificação final no certame, **POR GRUPO DO OBJETO (OU ITEM)**, nos termos fixados no art. 82, inciso VII, e § 5º, inciso VI, da Lei 14.133/2021.

5.7.1. A formação de **CADASTRO RESERVA** vincula o licitante ao preço da proposta do titular, obrigando-se a assumir a titularidade em caso de cancelamento do registro do titular, observada a **ORDEM DE CLASSIFICAÇÃO**.

5.7.2. A alteração da titularidade do registro dependerá da comprovação das condições de participação do particular registrado no cadastro reserva, da avaliação da qualidade do objeto indicado na sua proposta e do cumprimento das condições de habilitação, nos termos fixados no edital do certame.

5.7.3. Caberá ao agente de contratação responsável pelo julgamento do certame para seleção do titular da presente ARP realizar o procedimento de análise dos criteria indicados no item anterior.

5.7.4. Havendo alteração da titularidade do registro com base no **CADASTRO RESERVA**, deverá a ARP ser republicada para fins de eficácia.

5.8. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.2. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.3. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes que tiveram seu registro cancelado.

7.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.5. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente (art. 124, II, "d" da Lei nº 14.133/21).

7.6. Não havendo a comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão gerenciador e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro e aplicação de sanções.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão gerenciador entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços, nos termos do Decreto nº 11.462, de 2023.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador quando o fornecedor descumprir as condições da ata, não retirar a nota de empenho no prazo sem justificativa razoável, ou sofrer as sanções previstas nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

10.2. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

11. CONDIÇÕES GERAIS E FORO

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

11.2. Fica eleito o Foro da Comarca de Porto Nacional - TO para dirimir quaisquer questões decorrentes desta Ata de Registro de Preços que não puderem ser resolvidas por meios autocompositivos.

Silvanópolis - TO, [DD] de [Mês] de 2026.

[Nome do Representante Legal]
Fundo Municipal de Educação de Silvanópolis - TO
Órgão Gerenciador

[Nome do Representante Legal da Empresa]
[Razão Social do Fornecedor]
Fornecedor Registrado

ANEXO VII

MINUTA DO CONTRATO

TERMO DE CONTRATO DE FORNECIMENTO Nº XXX/2026 CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE CELEBRAM ENTRE SI O FUNDO MUNICIPAL E A EMPRESA _____.

XXXXXXXXXXXX, inscrito no CNPJ/MF sob nº XX.XXX.XXX/0001-XX, situado na Avenida Francisco Guimarães, s/n, Centro, Cep: 77.580 – 000, Cidade de Silvanópolis - TO, doravante denominado **CONTRATANTE** neste ato representado por sua Gestora, **XXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, brasileiro, casado, inscrito no R.G. Nº xxxxxxxxx SSP/XX, C.P.F. nº.xxxxxxxxxx, e de outro lado, a empresa **XXXXX**, portadora do CNPJ/MF nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX estabelecida na XXXXX, bairro do XXXX, CEP XXXXX-XXX, nesta cidade, neste ato representada pelo Sr. **XXXXXXXXX,** brasileiro, XXXX, portador do CPF/ MF nº. , RG nº., residente e domiciliado nesta cidade, doravante denominada **CONTRATADA**, têm entre si justo e contratado o que melhor se declara nas Cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO FUNDAMENTO LEGAL

1.1 O presente Contrato decorre da licitação na modalidade **Pregão, em sua forma Eletrônica, nº XXX/2026 - SRP**, processada sob o critério de julgamento de **Menor Preço por Item**, tudo constante nos autos do **Processo Administrativo nº XX/2026** do **Fundo Municipal de Educação de Silvanópolis - TO**.

1.2. A contratação encontra-se devidamente fundamentada e regida pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e modificações posteriores e, ainda, pela Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD) e demais leis aplicáveis e disposições constantes no Edital.

1.3. Da Vinculação: Este Instrumento Contratual vincula-se de forma estrita, integral e permanente:

a) Aos termos, cláusulas, condições e especificações técnicas contidas no **Edital do Pregão Eletrônico nº XXX/2026** e em todos os seus anexos, especialmente o **Termo de Referência**;

b) Ao teor da **Proposta de Preços** comercial e aos documentos de habilitação apresentados pela **CONTRATADA** e homologados pela Autoridade Superior da Administração Pública Municipal, os quais passam a figurar como anexos e partes integrantes deste contrato, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO E VALOR

2.1 Constitui objeto deste Contrato o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DA MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE ENSINO, SOB RESPONSABILIDADE E INTERESSE DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SILVANÓPOLIS – TO,** de acordo com a quantidade, condições e especificações constantes neste Instrumento Contratual, no Termo de Referência (Anexo I) do Edital do **Pregão Eletrônico n° XXX/2026** e demais Anexos, de forma "parcelada" e estimativa, durante o exercício de 2026, prevalecendo a situação que ocorrer por último.

2.2. O valor total estimado do presente contrato é de R$ _____ (_____).

PLANILHA DESCRITIVA DOS ITENS CONTRATADOS:

CLÁUSULA TERCEIRA – DA LOGÍSTICA DE ENTREGA E DO RECEBIMENTO

3.1. O fornecimento dos gêneros alimentícios será executado de forma parcelada, mediante a disponibilização prévia da Nota de Empenho e da respectiva Ordem de Fornecimento (OF), emitidas pela **CONTRATANTE** à **CONTRATADA**, de acordo com as necessidades efetivas da Rede Municipal de Ensino.

3.2. O prazo para a entrega do objeto solicitado será de, no máximo, **10 (dez) dias corridos**, contados a partir do dia útil subsequente ao do recebimento da Ordem de Fornecimento pela **CONTRATADA**, cuja notificação será realizada via e-mail (com confirmação de recebimento/leitura) ou por outro canal oficial de comunicação.

3.2.1. A **CONTRATADA** deverá acusar e confirmar o recebimento da Ordem de Fornecimento em até **24 (vinte e quatro) horas** contadas de sua emissão.

3.2.2. Caso o vencimento do prazo de entrega ocorra em dia não útil ou em data em que não haja expediente administrativo nos locais de recebimento, este ficará automaticamente prorrogado para o primeiro dia útil subsequente.

3.3. As entregas deverão ser efetuadas de forma estritamente fracionada, observando-se a natureza, o cronograma nutricional e a perecibilidade dos alimentos:

a) Gêneros Estocáveis (Não Perecíveis): Deverão ser entregues conforme o cronograma mensal ou pedidos específicos da **CONTRATANTE**, respeitado o prazo máximo estabelecido no item 3.2.

b) Gêneros Perecíveis (Hortifrúti, Carnes e Laticínios): Deverão ser entregues de forma semanal ou quinzenal, conforme a capacidade de armazenamento de cada unidade escolar recebedora e as orientações expressas da **CONTRATANTE**.

3.4. O recebimento do objeto será realizado em duas etapas, em estrita observância ao art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021:

I - Provisoriamente: no ato da entrega, por servidor formalmente designado ou comissão de recebimento, para posterior verificação da conformidade quantitativa (contagem/pesagem) e qualitativa (especificações técnicas, integridade das embalagens, temperatura e rotulagem).

II - Definitivamente: em até **05 (cinco) dias úteis** após o recebimento provisório, mediante a emissão de termo detalhado (ou ateste na nota fiscal) pelo Fiscal do Contrato, após comprovar o atendimento integral de todas as exigências editalícias, técnicas e sanitárias.

3.5. Verificada qualquer desconformidade técnica, avaria, vício de qualidade ou descumprimento do prazo de validade mínimo exigido — equivalente a, no mínimo, **70% (setenta por cento) de vida útil (*shelf-life*) remanescente** do produto na data da entrega —, o objeto será rejeitado, devendo a **CONTRATADA** substituí-lo, integralmente às suas expensas, nos seguintes prazos máximos:

a) Até **24 (vinte e quatro) horas** para gêneros perecíveis;

b) Até **05 (cinco) dias corridos** para gêneros estocáveis (não perecíveis).

3.5.1. O descumprimento dos prazos de substituição configurará inexecução parcial da obrigação pactuada, sujeitando a **CONTRATADA** às sanções administrativas previstas neste instrumento.

3.6. O recebimento provisório ou definitivo e o posterior ateste dos gêneros alimentícios não excluem a responsabilidade civil da **CONTRATADA** pela qualidade, segurança e sanidade dos produtos, nem sua responsabilidade ético-profissional pela execução do objeto em estrita conformidade com as normas da ANVISA, do MAPA e as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

CLÁUSULA QUARTA – DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA

4.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues de forma descentralizada, diretamente nas unidades escolares da rede municipal de ensino ou no Almoxarifado Central da Secretaria Municipal de Educação, conforme as localizações, rotas e quantitativos expressamente detalhados em cada Ordem de Fornecimento.

4.2. As entregas deverão ser realizadas rigorosamente em dias úteis, dentro do horário de expediente administrativo das unidades recebedoras, compreendido impreterivelmente entre as **08h00 às 12h00** e das **14h00 às 18h00**, de modo a viabilizar a conferência técnica adequada e o armazenamento imediato dos itens.

4.3. Correrá por conta e ônus exclusivo da **CONTRATADA** o fornecimento de toda a mão de obra necessária (motoristas e ajudantes) e dos equipamentos adequados para o transporte, descarregamento e acomodação dos produtos nos locais indicados pela **CONTRATANTE**, sendo expressamente vedada a utilização de servidores públicos ou de alunos das unidades escolares para tal fim.

4.4. Os locais de entrega poderão ser alterados, suprimidos ou acrescidos conforme as necessidades supervenientes da Administração Pública, mediante comunicação formal escrita à **CONTRATADA** com antecedência mínima de **48 (quarenta e oito) horas**.

CLÁUSULA QUINTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

5.1. As eventuais contratações da respectiva despesa decorrente do objeto desta licitação correrão à conta dos recursos específicos consignados no orçamento da Fundo Municipal de Educação De Silvanópolis – TO**.**

PROGRAMA	ELEMENTO/SUBELEMENTO	FONTE	FICHA
6.1.12.361.620.2.101	339030	1.540.0000.000000	638
6.1.12.122.616.2.091	339030	1.500.1001.000000	575
6.1.12.122.616.2.123	339030	1.550.0000.00000	586
6.1.12.306.617.2.094	339030	1.552.0000.00000	590

CLÁUSULA SEXTA - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

6.1 O prazo de vigência da contratação será de **até 12 (doze) meses**, contados a partir da data de sua assinatura, na forma do **art. 105 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021**.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

7.1. Compete à CONTRATANTE:

a) Exigir o fiel cumprimento de todas as obrigações assumidas pela **CONTRATADA**, conforme as especificações deste Contrato, de seus anexos e da proposta vinculada;

b) Exercer o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento por meio de servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas (indicando data e natureza da ocorrência) e encaminhando os apontamentos à autoridade competente;

c) Notificar a **CONTRATADA**, por escrito e tempestivamente, sobre eventuais imperfeições, vícios ou baixa qualidade dos produtos entregues, fixando prazo para a devida substituição;

d) Efetuar o pagamento à **CONTRATADA** no valor correspondente ao fornecimento efetivamente realizado, conferido e atestado pelo fiscal do contrato, nos prazos e formas estabelecidos neste instrumento;

e) Garantir o livre acesso dos entregadores e veículos da **CONTRATADA** às dependências das unidades escolares nos horários definidos, desde que devidamente identificados e em conformidade com as regras de segurança locais;

f) Prestar as informações e esclarecimentos solicitados pela **CONTRATADA** que sejam comprovadamente necessários para a correta logística de entrega;

g) Verificar, periodicamente e antes de cada pagamento, se a **CONTRATADA** mantém todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no certame licitatório.

7.1.1. A Administração Pública não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela **CONTRATADA** com terceiros, inclusive fornecedores de insumos, matérias-primas ou transportadoras, nem por danos causados a terceiros decorrentes de ato da **CONTRATADA** ou de seus prepostos.

7.2. Compete à CONTRATADA:

a) Fornecer os gêneros alimentícios rigorosamente conforme as especificações deste Contrato, na qualidade, marca homologada e quantidade solicitadas em cada Ordem de Fornecimento;

b) Reparar ou substituir, integralmente às suas expensas, os produtos em que se verificarem vícios, defeitos, avarias, embalagens violadas ou prazo de validade em desacordo com as regras de *shelf-life* estabelecidas (mínimo de 70% de vida útil remanescente), nos prazos máximos de **até 24 (vinte e quatro) horas para gêneros perecíveis** e **até 05 (cinco) dias corridos para gêneros estocáveis**;

c) Manter, durante toda a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, incluindo a regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária e sanitária;

d) Responsabilizar-se integralmente por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias e tributárias decorrentes da execução do contrato, bem como por todos os custos de frete, seguro, carga, descarga e movimentação interna dos produtos no município de Silvanópolis - TO;

e) Utilizar veículos adequados ao transporte de alimentos, devidamente higienizados e que preservem a integridade, o padrão de temperatura e a segurança alimentar dos itens, atendendo às normas da ANVISA e do MAPA;

f) Instruir seus entregadores, motoristas e prepostos quanto à necessidade de acatar as orientações da fiscalização municipal no ato do recebimento e conferência descentralizada;

g) Relatar imediatamente à **CONTRATANTE** qualquer intercorrência ou irregularidade verificada que possa comprometer o cronograma de abastecimento das unidades escolares;

h) Guardar estrito sigilo sobre dados e informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

i) Cumprir rigorosamente o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, não utilizando trabalho de menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem de menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos;

j) É expressamente vedada a subcontratação total ou parcial do objeto, bem como a transferência a terceiros das obrigações assumidas neste instrumento, sob pena de rescisão contratual imediata e aplicação de sanções.

7.2.1. A **CONTRATADA** deve cumprir integralmente as normas de saúde pública e vigilância sanitária vigentes, assumindo exclusivamente todos os riscos, responsabilidades e despesas decorrentes da perfeita e segura execução do fornecimento alimentício, em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

CLÁUSULA OITAVA – DA FISCALIZAÇÃO E DO ACOMPANHAMENTO CONTRATUAL

8.1. A fiscalização e o acompanhamento da execução deste Contrato serão exercidos por servidor efetivo, designado pela **CONTRATANTE** mediante portaria específica para atuar como Fiscal do Contrato, o qual registrará todas as ocorrências, faltas e deficiências em relatório próprio, cuja cópia será encaminhada à **CONTRATADA**, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas e adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto no art. 117 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

8.2. O acompanhamento e a fiscalização da execução consistem na verificação da conformidade do fornecimento dos gêneros alimentícios e da alocação dos recursos logísticos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do pactuado administrativamente.

8.3. Quaisquer exigências da fiscalização inerentes ao fornecimento e à qualidade dos alimentos deverão ser prontamente atendidas pela **CONTRATADA**, sem quaisquer ônus adicionais para o Fundo Municipal de Educação de Silvanópolis – TO.

8.4. A fiscalização exercida por interesse da **CONTRATANTE** não exclui nem reduz a responsabilidade civil, administrativa e penal da **CONTRATADA**, durante a vigência deste instrumento, por danos causados diretamente à Administração Pública ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo em qualquer irregularidade, e a sua ocorrência não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus servidores, conforme o disposto nos arts. 119 e 120 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

8.4.1. A atuação ou eventual omissão da fiscalização municipal durante a entrega do objeto e a vigência contratual não poderá ser invocada para eximir a **CONTRATADA** das responsabilidades e obrigações assumidas para a perfeita e segura execução do objeto.

8.5. A comunicação oficial entre a fiscalização da **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA** será realizada prioritariamente através de correspondência eletrônica formal (e-mail institucional), notificações escritas e anotações específicas no histórico de execução, acerca do fluxo, regularidade e qualidade das entregas da merenda escolar.

CLÁUSULA NONA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, a **CONTRATADA** que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à **CONTRATANTE**, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

9.2. Serão aplicadas à **CONTRATADA** que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

a) Advertência: quando der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 2º, da Lei nº 14.133/2021);

b) Impedimento de licitar e contratar: quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem 9.1 deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, observando-se o prazo máximo do art. 156, § 4º da Lei nº 14.133/2021;

c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar: quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem 9.1 deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d" que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 5º, da Lei nº 14.133/2021);

d) Multa:

- **I. Moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, calculado até a efetiva regularização;
- **II. Compensatória de 10% (dez por cento)** sobre o valor total do contrato (ou da Ordem de Fornecimento), no caso de inexecução total do objeto ou rescisão por culpa da **CONTRATADA**.

9.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à **CONTRATANTE** (art. 156, § 9º, da Lei nº 14.133/2021).

9.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, § 7º, da Lei nº 14.133/2021).

9.5. Antes da aplicação da multa ou de qualquer outra sanção, será facultada a defesa do interessado no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, contado da data de sua intimação (art. 157 da Lei nº 14.133/2021).

9.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela **CONTRATANTE** à **CONTRATADA**, a diferença será retida dos créditos decorrentes deste instrumento ou cobrada judicial ou extrajudicialmente (art. 156, § 8º, da Lei nº 14.133/2021).

9.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **10 (dez) dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

9.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa à **CONTRATADA**, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133/2021.

9.9. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, § 1º, da Lei nº 14.133/2021):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para a **CONTRATANTE**;

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

9.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/2021 que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/2013 serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

9.11. A personalidade jurídica da **CONTRATADA** poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração da empresa contratada, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com a **CONTRATADA**, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160 da Lei nº 14.133/2021).

9.12. A **CONTRATANTE** deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP) (art. 161 da Lei nº 14.133/2021).

9.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

9.14. Os débitos da **CONTRATADA** para com o Fundo Municipal de Educação de Silvanópolis – TO, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou

parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo ente, na forma da legislação aplicável.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

10.1. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por quaisquer dos motivos previstos no art. 137 da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como de forma consensual (amigável), assegurados o contraditório e a ampla defesa.

10.2. Na hipótese de extinção do contrato, aplicam-se integralmente as disposições dos arts. 138 e 139 da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.3. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa contratada não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o objeto contratual.

10.4. Se a operação de reorganização societária implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para a correspondente alteração subjetiva, desde que mantidas as condições de habilitação exigidas no certame original.

10.5. O termo de extinção contratual, sempre que possível, será precedido de:

a) balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

b) relação dos pagamentos já efetuados e dos valores ainda devidos;

c) definição das indenizações e multas aplicáveis, se houver.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DOS CASOS OMISSOS

11.1. Os casos omissos serão decididos pela **CONTRATANTE**, segundo as disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas públicas aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei Federal nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor) e pelos princípios gerais do direito e dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD (LEI Nº 13.709/2018)

12.1. As partes deverão cumprir integralmente as disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), zelando pela estrita confidencialidade, disponibilidade e integridade dos dados pessoais (tais como nomes de prepostos, entregadores, CPFs, RG, dados de contato e assinaturas) coletados em razão da execução logística, do controle de recebimento descentralizado e do faturamento do fornecimento dos gêneros alimentícios.

12.2. O tratamento de dados pessoais pela **CONTRATADA** deve limitar-se única e estritamente às finalidades de execução das obrigações deste Contrato, emissão de notas fiscais, acompanhamento da entrega nas unidades escolares e fiscalização, sendo expressamente vedada a utilização de quaisquer informações ou dados para fins comerciais, de publicidade, marketing ou o compartilhamento com terceiros sem a autorização prévia e expressa da **CONTRATANTE**.

12.3. A **CONTRATADA** deve adotar medidas técnicas, organizacionais e administrativas de segurança aptas a proteger os registros de entrega, relatórios de pendências e dados dos servidores públicos responsáveis pelo ateste contra acessos não autorizados, destruição, perda, alteração ou vazamentos, garantindo que o histórico oficial de fornecimento seja mantido em ambiente digital seguro e restrito.

12.4. Encerrada a execução deste instrumento contratual, a eliminação dos dados pessoais tratados deverá observar os ditames do art. 15 da LGPD, ressalvadas as hipóteses legais de guarda obrigatória para fins de cumprimento de obrigações fiscais, regulatórias, e para a prestação de contas perante o Tribunal de Contas do Estado do Tocantins (TCE/TO).

12.5. O descumprimento de qualquer diretriz legal de proteção de dados ou a ocorrência de qualquer incidente de segurança (como vazamentos, acessos indevidos ou suspeita de invasão) deverá ser comunicado imediatamente, por escrito, à **CONTRATANTE**, sujeitando a **CONTRATADA** às sanções administrativas previstas na Cláusula Nona deste Contrato, sem prejuízo das responsabilidades civis e das penalidades aplicáveis pela Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão estritamente pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto, até o limite legal de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. Registros simples que não caracterizam alteração do contrato (como reajustes de preços previstos em lei ou atualizações formais) podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA PUBLICAÇÃO

14.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar e manter publicado o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), bem como no respectivo sítio oficial do Município na Internet, em atenção ao disposto na Lei Federal nº 14.133/2021 e na Lei de Acesso à Informação (Lei nº 12.527/2011).

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

15.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Porto Nacional - TO, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer litígios ou controvérsias decorrentes da execução deste contrato que não puderem ser resolvidos administrativamente por conciliação ou mediação, conforme o art. 92, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

E, por estarem assim justas e contratadas, as partes firmam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma para um só efeito legal.

XXXXXXXX – TO, aos XX dias do mês de XXXX de 2026.

CONTRATANTE Fundo Municipal de Educação de Silvanópolis - TO

CONTRATADA (Nome da Empresa Vencedora)

Testemunhas:

1 _____ CPF _____

2 _____ CPF _____